

ampliamos sus horizontes

Las **Cajas Rurales de Aragón** conocemos al detalle las necesidades que se dan en el mundo rural. Porque sólo así podemos ayudarle a que usted vea el horizonte con claridad, y consiga aumentar sus expectativas de futuro.

Las **Cajas Rurales de Aragón** trabajamos a su lado, hombro con hombro. Usted saldrá ganando.

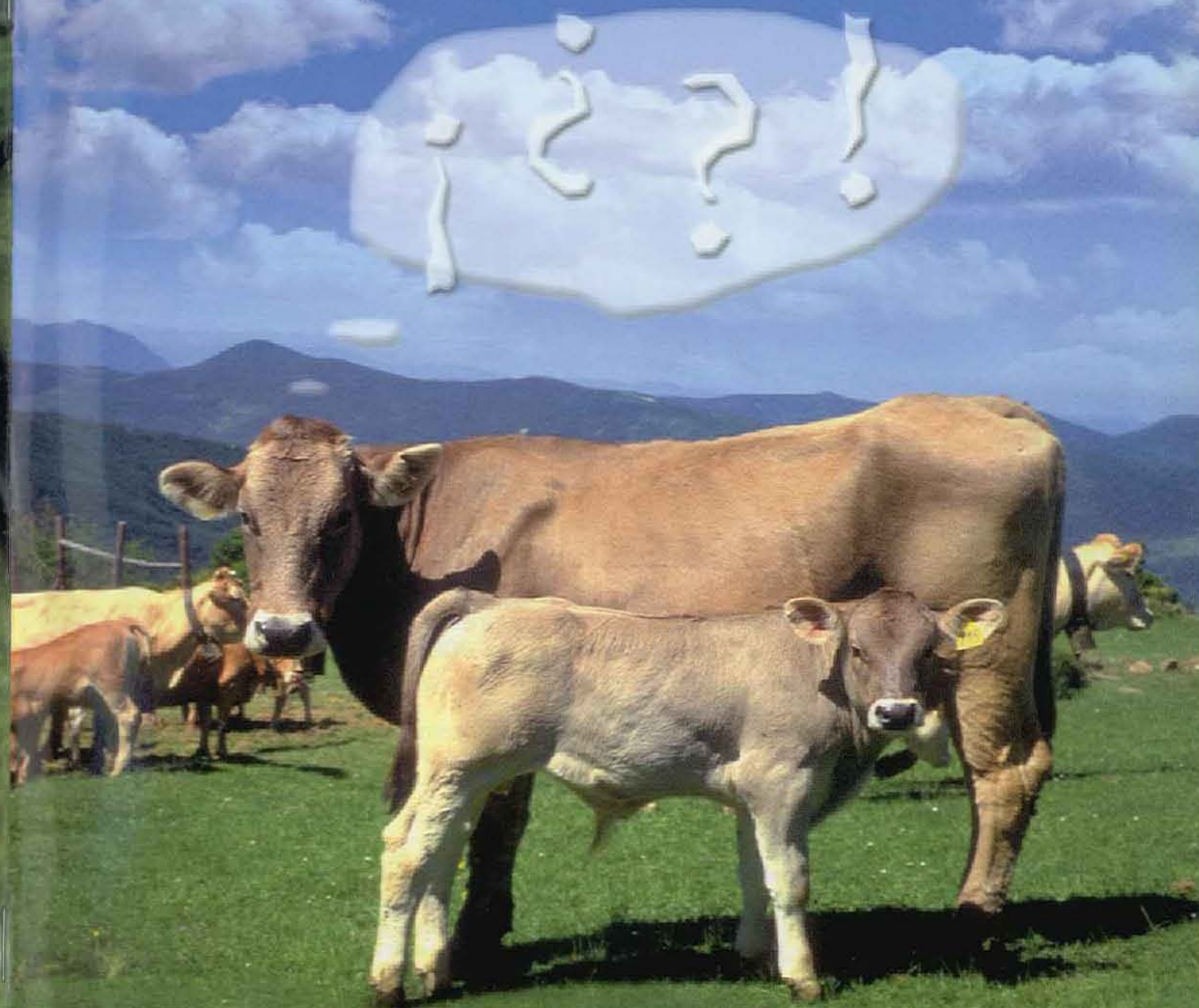
**CAJAS RURALES
DE ARAGON**
HUESCA • TERUEL • ZARAGOZA • CARINENA • CAJALÓN



SURCOS

de Aragón

Revista técnica del Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón N.º 71



Algunos enigmas sobre las «vacas locas»

página 6



Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel
9, 10 y 11 de marzo de 2001

Organiza: Excmo. Ayuntamiento de Teruel
Patrocina: TEDESA y DAORJE

Colaboran: CAI, Departamento de Medio Ambiente y Departamento de Educación y Cultura del Gobierno de Aragón, Diputación Provincial de Teruel

ENTRADA GRATUITA

Sectores representados

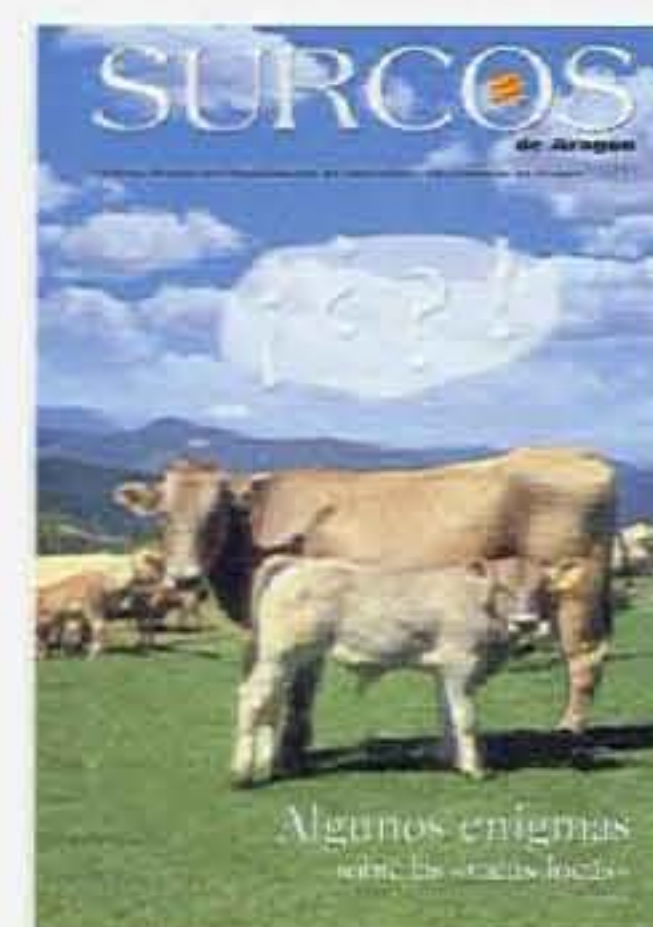
Dirigido a

Actividades paralelas

- Agua: gestión y tratamiento
- Residuos: gestión y tratamiento
- Equipamiento y servicios ambientales
- Reciclaje de todo tipo
- Agroambiente
- Consultorías
- Educación ambiental
- Instituciones
- Turismo de naturaleza

- Público en general con inquietudes ambientales
- Público interesado en productos y temas medioambientales
- Gestores y técnicos municipales y de otras administraciones
- Empresarios con problemática ambiental
- Gerentes y socios de cooperativas y otras organizaciones
- Profesionales del medio ambiente
- Docentes

- II Jornadas Aragonesas de Experiencias Docentes en Educación Ambiental. Centro de Profesores y Recursos de Teruel, Departamento de Educación del Gobierno de Aragón.
- Seminario de Gestión de Recursos Naturales. Del 5 al 8 de marzo de 2001. Interesados, dirigirse a Instituto de Formación Agroambiental de San Blas. Tel.: 978 61 88 20.
- Talleres de Educación Ambiental. Centro de Profesores y Recursos de Teruel, Departamento de Educación del Gobierno de Aragón.
- Presentación de las Jornadas de Alimentos de Calidad "TERUEL 2001. Produce natural, consume salud". CERAI.
- Conferencias



GOBIERNO DE ARAGON

EDITA
GOBIERNO DE ARAGÓN
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
P.º MARÍA AGUSTÍN, 36
50004 ZARAGOZA
CORREO ELECTRÓNICO:
surcos@aragob.es

DIRECTORA
MARGA VALIENTE SOFÍN

CONSEJO DE REDACCIÓN
JAVIER CAVERO CANO
JOSÉ MANUEL TABUENCA
ADOLFO BALLESTÍN CANTÍN
JORGE HERNÁNDEZ ESTERUELAS
JAVIER GRACIA GASCA
VALERO HERNÁNDEZ ASENSIO
FRANCISCO GIMENO SEVILLA

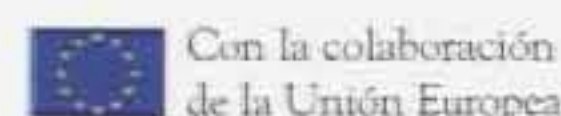
COORDINACIÓN
FRANCISCO SERRANO MARTÍNEZ
EQUIPO DE PUBLICACIONES

PUBLICIDAD
TEL. 976 71 46 31

PREIMPRESIÓN
FOTOTYPE, S. L.

IMPRESIÓN
ARPIrelieve, S. A.

Depósito legal: Z. 541-87



N.º 71
FEBRERO-MARZO
2001

Sumario

5 Editorial

- El consumidor gana con la crisis de las «vacas locas».

6 Tema del mes

- Algunos enigmas sobre las «vacas locas».
- La C de Calidad en la carne de vacuno.



14 Estructuras agrarias

- Novedades y modificaciones en los regadíos aragoneses.

17 Leader II

- Patés de ternasco.



20 Noticias breves

- La participación del Gobierno de Aragón en la FIMA 2001.

22 Entrevista

- Pedro Catalán, Presidente de la Asociación Española de Fabricantes de Harinas y Granulados de Alfalfa y Forrajes (AEFA).

24 Viticultura

- Sobreinjerto en vid.
- Certificaciones de calidad en las bodegas aragonesas.



32 Denominaciones de Origen

- Los consejos reguladores renuevan a sus presidentes.

37 Alimentación

- La artesanía alimentaria en Aragón.



42 Jornadas Internacionales

- Impulsos desde el sector público y privado para la industria agroalimentaria.

Agenda

ACTIVIDAD	FECHA PREVISTA	LUGAR	CARACTERÍSTICAS
ARAPORC	Del 2 al 4 de marzo de 2001	Calamocha (Teruel)	Organización e información: José L. Campos. Institución Ferial de Calamocha. Productos que se exhiben: todo lo relacionado con el sector porcino (alimentación, equipamiento para granjas, industrial, prensa especializada, genética, laboratorios). Para más información: Tel.: 978 73 22 69. Fax: 978 73 21 34.
FESTUCA	Del 9 al 11 de marzo de 2001	Teruel	Organización e información: Ayuntamiento de Teruel. Dirigido a: público en general con inquietudes ambientales e interesados en productos y temas medioambientales. Para más información: Tel.: 978 61 23 74.
FERIA DE EJEA DE LOS CABALLEROS	Del 16 al 18 de marzo de 2001	Ejea de los Caballeros (Zaragoza)	Organización e información: Ayuntamiento de Ejea de los Caballeros. Productos que se exhiben: alimentos de calidad, fitosanitarios, de aplicación agropecuaria, semillas, abonos, maquinaria y aperos agrícolas y ganaderos, vehículos a motor. Para más información: Tel.: 976 76 47 00. Fax: 976 66 38 16.
FIMA	Del 28 de marzo al 1 de abril de 2001	Zaragoza	Organización e información: Feria de Zaragoza. Productos que se exhiben: maquinaria agrícola, última tecnología agrícola, ganadera e industrial. Para más información: Tel.: 976 67 74 00. Fax: 976 33 06 49.
EXPOCINCA	Del 21 al 23 de abril de 2001	Monzón (Huesca)	Organización e información: Institución Ferial de Monzón. Productos que se exhiben: productos agrícolas, ganaderos, industriales, publicitarios y comerciales. Para más información: Tel.: 974 41 58 89. Fax: 974 41 58 67.
FERIA DE CALACEITE	Del 21 al 23 de abril de 2001	Calaceite (Teruel)	Organización e información: Ayuntamiento de Calaceite. Productos que se exhiben: maquinaria agrícola, productos y servicios específicos para el olivo y el aceite. Para más información: Tel.: 978 85 15 13. Fax: 978 85 15 46.

Publicaciones

Manzano, las variedades de más interés

I. Iglesias, J. Carbó, J. Bonany, R. Dalmau, G. Guanter, M. Montserrat, A. Moreno, J. M. Pagès.
Edita: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
240 páginas, 74 fotografías a color y 50 fichas varietales.



Contenido: Prólogo. Resumen. Introducción: la producción de manzana y la distribución varietal a escala mundial, situación de la producción de manzana y distribución varietal en la Unión Europea, situación y evolución del cultivo de manzana en Cataluña y España, el programa de introducción y evaluación de variedades del IRTA, protección de las nuevas obtenciones varietales. Situación de la certificación de material vegetal en Cataluña. Metodología para la descripción y evaluación de variedades.

des: características de las localidades de ensayo, material vegetal y prácticas culturales, protocolo de evaluación. Descripción varietal: grupo Gala, grupo Elstar, grupo Delicious, grupo Golden, grupo Reineta, grupo Jonagold, grupo Braeburn, grupo Granny Smith, grupo Fuji, otras variedades. Valoración global de las variedades: período de floración, época de recolección, parámetros de calidad. Relación de fichas de los principales cultivares. Referencias bibliográficas.

Datos agrarios básicos de Aragón

Edita: Sección de Estudios y Planificación del Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón.
276 páginas.



Con un fácil y comprensivo diseño gráfico se recogen exhaustivamente todos los datos estadísticos claves para conocer mejor la realidad agraria y ganadera de Aragón. Ordenados los datos por provincias y comarcas, la perfecta maquetación, que articula gráficos con planos y cuadros sencillos y clarificados, facilita su comprensión.

Esta publicación posibilita al agricultor y al ciudadano conocer de cerca las 33 comarcas agrarias de Aragón. Se trata de un hito en la información estadística agraria aragonesa, ya que este libro aporta información sobre demografía, tasa de empleo, tipos de cultivos, censo ganadero y todo ello por comarcas, municipios y explotaciones.

Estudio de los niveles de nutrientes en los suelos de las parcelas de alfalfa

Edita: Asociación Interprofesional de Forrajes Españoles con la colaboración del Ministerio de Agricultura.



La potencialidad del cultivo de la alfalfa y el impulso de este sector constituyen una alternativa muy importante para el futuro de la producción, comercialización y transformación de este vegetal. Las técnicas de fertilización constituyen un campo de mejora potencial muy considerable en este cultivo. Por ello la Asociación Interprofesional de Forrajes de España ha

creído oportuno realizar una prospección orientativa de los suelos de las zonas productoras de forrajes de España, que recoge fielmente esta publicación. Es una clara forma de mejorar los intereses de la asociación en todos aquellos factores de manejo del cultivo directamente relacionados con la producción, la calidad, la rentabilidad y el respeto al medio natural.

1.ª Jornadas Internacionales sobre Truficultura en Aragón

Edita: Servicio de Investigación Agroalimentaria del Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón.
152 páginas.



La Diputación General de Aragón apoyó la organización de estas 1.ª Jornadas Internacionales sobre truficultura en Aragón que se celebraron en Graus. Estas jornadas lograron un notable éxito tanto por la afluencia de participantes como por las ponencias presentadas. Todo

ello ha significado motivo suficiente para editar esta publicación, que pretende una puesta al día y una aproximación al sector agrario de las técnicas actuales en truficultura. El libro ha sido coordinado por Carlos Palazón, Ignacio Delgado, Juan Vilas y J. Barriuso.

Editorial

El consumidor gana con la crisis de las «vacas locas»

La crisis de las «vacas locas» está demostrando que sólo si se investiga es posible conocer la realidad. Hasta noviembre, España estaba libre de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) simplemente porque el número de tests que se realizaban era escaso. En cuanto se han establecido controles sistemáticos, los casos han empezado a aparecer y se han encontrado más allí donde más pruebas se realizan.

La aparición de la primera «vaca loca» española y el goteo de animales enfermos que se erige cada día en protagonista de los medios de comunicación han provocado la adopción de normativas, en ocasiones, excesivamente complicadas de cumplir y, a veces, de dudosa eficacia.

En la mayoría de los casos, el problema que se ha transmitido a los consumidores no ha sido la detección de una res enferma y la confirmación de que no pasará a la cadena alimentaria para su consumo, sino las dificultades de ganaderos y comunidades autónomas para deshacerse de los cadáveres de los animales, la incertidumbre del futuro de las harinas animales, la certificación veterinaria de que un animal no tiene EEB y un sinfín de cuestiones paralelas al verdadero fondo de la cuestión.

A esta confusión no ha contribuido en absoluto la incertidumbre reconocida por los científicos de qué partes del animal son definidas como Materiales Especificados de Riesgo (MER) y la perplejidad de los expertos acerca de las formas de transmisión de la enfermedad.

En cualquier caso, y dada la alarma generada por la expansión del mal de las «vacas locas» en Europa, todas las medidas de control de la encefalopatía espongiforme bovina, basadas en los análisis efectuados por los científicos, deben ser apoyadas sin reservas.

Puesto que los casos de vacas enfermas no van a parar porque los animales se infectaron hace años, es necesario que la Unión Europea y los países miembros acaben cuanto antes con el goteo de medidas para garantizar la seguridad del consumidor.

El lado más positivo de la aparición de esta enfermedad animal es que ahora más que nunca la carne que llega al consumidor está controlada desde el nacimiento del animal hasta su llegada al plato. El desconcierto y la precipitación con los que se han adoptado ciertas medidas han hecho, sin embargo, que el consumidor haya perdido la confianza. El parón del mercado de vacuno es alarmante.

Las administraciones competentes deben adoptar todas las medidas necesarias para preservar la salud, tomar las determinaciones sancionadoras si se requieren sin temblar el pulso y, a continuación, tranquilizar a la población y contribuir a rescatar el buen nombre que merece un sector vital para el desarrollo de Aragón: el ganadero.

Esta ardua tarea no se logrará sin la colaboración de todos los sectores implicados en la crisis. Es labor común trabajar para recuperar la confianza del consumidor porque sólo así ganaremos todos: los ganaderos, las empresas cárnicas y, fundamentalmente, los ciudadanos.

CARTAS

A L A D I R E C T O R A

Sobre las «vacas locas»

Sra. directora:

No sé si los consumidores nos volveremos locos o no con las «vacas locas». Lo cierto es que vivimos tan rápido que se nos olvidan diariamente muchas cosas concernientes a nuestra salud y hemos puesto el grito en el cielo porque han detectado la encefalopatía espongiforme bovina —¡vaya nombrecito!— a unas cuantas reses. Estoy de acuerdo con que se trata de una cuestión preocupante, pero no hasta los extremos a los que se ha llegado. Un día escuché a un médico decir en la tele que nunca hubiera imaginado que la aparición de una vaca enferma sería portada de un periódico o incluso la primera noticia de un telediario. Creo que extremar las precauciones es muy sensato, pero también lo es poner las cosas en su sitio. Todos debemos poner de nuestra parte para que el consumo de carne de vacuno se normalice porque ahora más que nunca se extremen los controles.

Alejandro Cristóbal Sánchez
Zaragoza

Información sobre plagas

Sra. directora:

A lo largo del pasado año y a pesar de la diversidad de artículos técnicos —algunos de ellos excelentes— de la revista SURCOS DE ARAGÓN, he notado la falta de una sección en la que se explique e informe sobre las formas y manejo de productos fitosanitarios, así como la maquinaria más idónea para su aplicación o cómo combatir las plagas que aparecen en las diferentes estaciones del año.

Por ello, quiero aprovechar esta oportunidad que me brindan para que valoren la posibilidad de incluir una sección que trate esta circunstancia tan importante, sobre todo según la estación del año, para la agricultura y los diferentes cultivos puntuales en general. Sería útil que se pudiera publicar información en este sentido. Si no es así, ya me indicarían a quién debo dirigirme dentro del Departamento de Agricultura para que me proporcione este tipo de datos sobre tan interesantes temas. Un atento saludo.

Miguel Ruiz Bajo
Profesor del IPS Ramón y Cajal de Zaragoza

Algunos enigmas sobre las «vacas locas»



MARGA VALIENTE

La crisis de las «vacas locas» ha hecho temblar las estructuras de la ganadería europea, española y aragonesa. La aparición del primer caso de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) en España el pasado 22 de noviembre

de 2000 ha provocado una notable inquietud y preocupación entre ganaderos, fabricantes de piensos, fabricantes de harinas y grasas, carniceros, consumidores, mataderos e investigadores.

Consciente de esta preocupación, el Gobierno de Aragón ha creado una Comisión Científica Asesora integrada por el jefe del servicio de Neurología y catedrático, Antonio Oliveros; el catedrático de Patología Animal y director del Laboratorio Nacional de Referencia para las Encefalopatías Espongiformes Bovinas, Juan José Badiola; y el catedrático de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, Antonio Herrera.

La finalidad de esta comisión es proporcionar información, desde la independencia y el rigor científico, acerca de la evolución de la enfermedad, de los estudios y avances para su tratamiento, así como el asesoramiento técnico y la emisión de informes sobre las medidas más apropiadas para la prevención y control de esta encefalopatía, que garanticen la aptitud para el consumo del ganado vacuno y, en definitiva, la salud de la población.

Con independencia del reconocimiento y prestigio profesional de estos tres investigadores, con su designación se ha pretendido también contar con una visión exhaustiva y objetiva de cada uno de los aspectos en los que incide el problema de las «vacas locas»: veterinario, alimentario y de la salud. Las observaciones de estos expertos facilitarán las decisiones y la coordinación de las medidas que en cada momento deba tomar el Gobierno de Aragón para atajar esta crisis.

El Gobierno de Aragón organizó un encuentro el 2 de febrero entre los tres científicos, los ganaderos de vacuno, los responsables de mataderos, los consumidores, los medios de comunicación, las organizaciones agrarias, la Asociación de Industrias Agroalimentarias de Aragón (AIAA), empresas cárnicas y los consejeros de Agricultura, Gonzalo Argüellé, y de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, Alberto Larraz. Este artículo pretende aclarar algunas de las cuestiones que se debatieron en este interesante encuentro y que fueron expuestas por Antonio Oliveros, Antonio Herrera y Juan José Badiola ante los representantes del sector afectado por la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).

Cuadro 1. Cronología de la enfermedad (31 de enero de 2001).

	Primer caso	Total
Reino Unido	1985	183.933
Irlanda	1989	599
Francia	1991	248
Portugal	1991	503
Bélgica, Holanda y Luxemburgo	1997	30
Dinamarca	2000	3
Alemania	2000	22
España*	2000	12
Italia	2001	4
TOTAL CASOS		185.354

* Ahora España ha registrado ya 24 casos confirmados (15 de febrero de 2001).

?

¿Qué es el mal de las «vacas locas»?

La Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), conocida popularmente como mal de las «vacas locas», es una enfermedad degenerativa del sistema nervioso central de los bovinos que se desarrolla de forma progresiva y lenta. Está relacionada con la presencia y el desarrollo de una proteína infecciosa —prión— que, en primer lugar, se localiza en el aparato digestivo de los rumiantes. Posteriormente, unos 32 meses después del contagio, alcanza

el cerebro y la médula espinal del animal. Un animal puede tardar una media de 5 años en desarrollar la enfermedad. Esta patología ha adquirido trascendencia social desde el descubrimiento del contagio entre distintas especies y, fundamentalmente, desde la aparición del primer caso en la especie humana (nueva variante de la enfermedad Creutzfeldt-Jakob). El hombre puede tardar hasta 10 años en desarrollarla.

El origen del mal de las «vacas locas» se encuentra en el consumo de piensos elaborados con harinas de carne y hueso procedentes de la transformación industrial de ganado ovino afectado de scrapie. El scrapie es un mal conocido desde hace siglos, que afecta exclusivamente a cabras y ovejas. Vulgarmente se puede afirmar que las ovejas contagiaron a las vacas y, posteriormente, las vacas a los humanos.

?

¿Cuántos casos humanos?

En el Reino Unido ha habido 80 personas afectadas por la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob y en Francia, 2. Es decir, se ha registrado un enfermo humano por cada 2.000 vacas enfermas. En España, hasta el momento se han registrado 24 vacas enfermas. No se ha registrado ni un solo caso de Creutzfeldt-Jakob en España.

El jefe del servicio de Neurología del Hospital Miguel Servet de Zaragoza y miembro de la Comisión Científica Asesora del Gobierno de Aragón para la EEB, Antonio Oliveros, explica que «si nos atenemos al número de muertos, lo primero que habría que prohibir es conducir. Aun en momentos de crisis no debe-

mos perder la cabeza y tampoco olvidar que los números dicen que tenemos cero casos y factores de riesgo mucho más importantes con los que convivimos a diario y asumimos sin ningún problema».

La Creutzfeldt-Jakob es una forma de demencia, descrita en 1920, que afecta a pacientes de edad, combina síntomas psiquiátricos y neurológicos, llegando inexorablemente a la muerte de forma progresiva. Para desarrollarla es necesaria una predisposición genética especial. Gadjuseck, que recibió el premio Nobel por sus investigaciones, describió en 1957 otra extraña enfermedad —kurú—, restringida a tribus de Papúa-Nueva Guinea llamada kurú, muy pareci-

da a la Creutzfeldt-Jakob. Las investigaciones de Gadjuseck demostraron que el kurú era consecuencia de las prácticas de canibalismo ritual consistentes en que allegados al finado comían los sesos del fallecido y untaban sus cuerpos con restos encefálicos. La enfermedad desapareció de la tribu al desaparecer las prácticas de canibalismo.

En los 90 se descubre una nueva variante de la Creutzfeldt-Jakob relacionada con el mal de las «vacas locas» con casos extraños. Extraños porque afectaban a individuos más jóvenes, incluso adolescentes, y porque las lesiones descritas en el encéfalo eran casi idénticas a las descritas en las vacas con EEB.

?

¿Qué diferencias hay con otras enfermedades de transmisión alimentaria?

La Encefalopatía Espongiforme Bovina rompe los esquemas de los científicos de todo el mundo. Las enfermedades de transmisión alimentaria se asocian tradicionalmente a tres tipos de agentes: virus, bacterias y parásitos. Aquí aparece un agente nuevo que no tiene

carga de DNA, es una proteína, es algo nuevo.

En la aparición de enfermedades como la brucelosis ovina, tenemos la seguridad de que en el proceso de pasteurización de la leche destruimos la brucela. Con la EEB, la situación es dife-

rente porque no tenemos la garantía de eliminar el agente inductor de la enfermedad. Por ello, hay que ir más arriba de la cadena y eliminar las harinas de carne y hueso, eliminar los animales sospechosos y los Materiales Especificados de Riesgo (MER).

?

¿Qué actuaciones ha llevado a cabo la UE para afrontar el problema?

1989 Se prohíbe la exportación de bovinos desde el Reino Unido.
1990 Notificación obligatoria de todo foco de EEB.
1990 Aislamiento y sacrificio de reses sospechosas.
1994 Prohibición de utilización de proteínas derivadas de rumiantes para alimentación de rumiantes (en España no se prohíben hasta 1996).
1996 Aprobación del plan de control y erradicación de ESB en el Reino Unido.

1996 Autorización de sistemas alternativos de tratamiento de desperdicios (133° centígrados/3 bares de presión/20 minutos).
1999 Prohibición del uso de Materiales Especificados de Riesgo (MER).
2000 Introducción de tests rápidos post-mortem.
2000 Prohibición temporal del uso de harina de carne y de huesos.
2001 Definición de Materiales Especificados de Riesgo (MER).



Comisión científica. Los consejeros de Agricultura, Gonzalo Argüellé, y de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, Alberto Larraz, con los catedráticos Antonio Herrera (izda.) y Antonio Oliveros (dcha.).



¿Qué se hace para garantizar la seguridad alimentaria desde que nace el animal hasta que llega al plato?

Producción

- Tratamiento de harinas (133°/3 bares/20 minutos).
- No suministro de harinas.
- Identificación y control de los animales sospechosos.
- Eliminación de animales enfermos y muertos.
- Identificación y registro de piensos y animales (nacimientos, movimientos, etc.).
- Inicio de trazabilidad.
- Garantía inspectora.

Sacrificio y carnización

- Adecuada inspección antemortem (registro).
- Buenas medidas de carnización: insensibilización, despiece, separación de columna vertebral, desinfección correcta...
- Separación MER y destrucción.
- Adecuado control postmortem: evaluación de medidas de carnización correctas.

- Sacrificio en área sanitaria de sospechosos.
- Selección por edad para controles y acciones.
- Continua trazabilidad y registro.

Comercialización y venta

- Sólo comercializar aquello que esté etiquetado.
- Asegurar cumplimiento de medidas previas.
- Identificación constante de lo que se vende y compra, trazabilidad y registro.
- Control etiquetado.

Productos cárnicos

- Utilizar materias primas autorizadas.
- Identificación de restos de MER.
- Identificación correcta del producto.
- Control etiquetado.

Todas estas medidas no tienen ninguna eficacia si, posteriormente, se transmite al consumidor una imagen de

descontrol sobre la situación. Los medios de comunicación tienen un papel clave en esta crisis y para lograr una comunicación del riesgo eficaz deben cumplirse los criterios de **credibilidad, transparencia, solvencia técnica, independencia, rigurosidad y facilidad de la comprensión** por parte de las autoridades responsables y del sector (ganaderos, mataderos, empresarios cárnicos, investigadores, políticos y los propios medios de comunicación).



¿Qué se ha hecho en Aragón?

Cuadro 2. Inversiones del Gobierno de Aragón en el Plan de Lucha EEB.

Inversiones	
Inversiones para la erradicación de EEB	628,4 millones
(contratación de personal, material de laboratorio, retirada de animales muertos en granjas, campaña de promoción, etcétera).	
Contenedores en granjas	375 millones
Destrucción de harinas	322,1 millones
TOTAL	1.325,5 millones



Encuentro. El Gobierno de Aragón reunió a consumidores, ganaderos, científicos y organizaciones agrarias.

El consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón, Gonzalo Argüell, suscribió un convenio con el ministro del ramo, Miguel Arias Cañete, para poner en práctica el Plan de Choque contra las Encefalopatías Espongiformes Bovinas (EEB) en Aragón. El coste estimado para las arcas de la Comunidad Autónoma para ejecutar este plan es de 1.325 millones de pesetas. Este dinero se refleja en el cuadro 2.

Algunas de estas acciones son cofinanciadas en parte por el Ministerio de Agricultura por lo que la inversión total en Aragón para hacer frente a esta crisis entre el 1 de enero y el 30 de junio de 2001 será de 1.936 millones de pesetas.

El Ejecutivo autónomo considera que, inmersos en un problema como el de las «vacas locas», no se puede exigir al ganadero que pague 1/3 del coste de la retirada del animal de las explotaciones, tal y como estableció el Ministerio de Agricultura. Por ello, el Departamento de Agricultura asume el coste de la retirada del animal que tendría que soportar el ganadero. Los animales muertos en las explotaciones de Aragón se llevan para su destrucción inicial a la empresa Canet, situada en la localidad castellonense de Almazora.

Además, se ha puesto en marcha un teléfono de atención al ganadero (976 715173) para atender las llamadas de los ganaderos que avisen de animales muertos en sus explotaciones.

Cuadro 3. Efectivos de ganado bovino en Aragón.

Efectivos de ganado bovino en Aragón	
Mayores de 24 meses	51.331
Mayores de 12 meses y menores de 24	8.814
Menores de 12 meses	297.101
TOTAL	357.246

Las «vacas locas» en la red

La Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), conocido popularmente como mal de las «vacas locas», ha calado en Internet. Son centenares las direcciones que aportan información en la red sobre la aparición de esta enfermedad animal y su repercusión tanto en la cabaña bovina como en los humanos.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) se ha sumado a la moda de las nuevas tecnologías y el pasado 1 de febrero puso en funcionamiento una página web que agrupa información sobre esta encefalopatía en la dirección www.eeb.es

La página se actualiza todos los miércoles y cuenta con doce apartados: La opinión de la Unión Europea, Lo que hay que saber, La Situación en Europa, Situación en España, Actuaciones, Información científica, Información para ganaderos, Información para consumidores, Información sobre Salud Pública, Gabinete de Prensa, Normativa y Para saber más.

www.eeb.es incluye documentos sobre la enfermedad publicados por la UE; preguntas y respuestas básicas supervisadas por especialistas, en un lenguaje sencillo; información actualizada sobre la enfermedad en Europa y España, con datos sobre los últimos casos confirmados en el Laboratorio Nacional de Referencia, ubicado en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza.

Asimismo, contiene todas las actuaciones administrativas y sectoriales en relación con la eliminación de Materiales Especificados de Riesgo (MER), prohibición temporal de harinas de carne y hueso; información relacionada con las actuaciones del

Fondo Español de Garantía (FEGA) o acuerdos con las comunidades autónomas. Además, cuenta con enlaces de interés en otros sitios de la red.

Los usuarios de Internet interesados con el problema de la Encefalopatía Espongiforme Bovina pueden dirigirse también a direcciones como:

www.madcow.org

Página oficial que contiene una completa selección de artículos especializados y de seguimiento de la incidencia del problema en cada país.

www.citelan.es/directorio/actual/vacas.html

Ofrece información sobre la encefalopatía espongiforme bovina y su equivalente en humanos, la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob, explicadas en español.

www.seguridadalimentaria.com

<http://es.fc.yahoo.com/v/vacaslocas.html>

Con temas de actualidad renovados al instante acerca de la enfermedad bovina.

<http://www.ictnet.es/+rerafons/ebsc/madcowc.htm>

Con información completísima acerca de la EEB desde su aparición.



¿Qué son los Materiales Especificados de Riesgo (MER)?

Son aquellas partes del animal directamente relacionadas con la infectividad del animal. Están sujetos a una normativa específica en cuanto a su retirada y destrucción. Son los siguientes:

— Bovinos de más de 12 meses.

Cráneo, con encéfalo y ojos, amígdalas, médula espinal.

— Bovinos de todas las edades.

Además de los anteriores, intestinos desde el duodeno hasta el recto.

— Ovinos y caprinos de más de 12 meses.

Cráneo, con encéfalo y ojos, amígdalas y médula espinal.

— Ovinos y caprinos de todas las edades.

Además de los anteriores, el bazo.

Tras ser retirados del animal, todos estos materiales deben ser tratados a 133° centígrados y 3 bares de presión durante, al menos, 20 minutos y, posteriormente, ser incinerados o enterrados en vertederos autorizados.



Las frases



JUAN JOSÉ BADIOLA

Catedrático de Patología Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza y director del Laboratorio Nacional de Referencia para la EEB.

«Los tests cubren un papel clave: identificar animales enfermos y sacarlos de la cadena alimentaria. La estrategia es acabar con cualquier riesgo a través de los tests. Realizar los tests a los animales mayores de 30 meses es razonable porque ni uno solo de los casos registrados en España se ha dado en bovinos de menos de 30 meses. Cuanto más joven es un animal, menor riesgo de transmisión de la enfermedad tiene.»

«En Aragón, el riesgo de que exista un caso no es nunca descartable, pero es menos probable que en otras comunidades autónomas porque nuestra población de vacas adultas es pequeña (51.000 reses, es decir, 1,8% de la cabaña adulta nacional).»

«La Encefalopatía Espongiforme Bovina es una enfermedad misteriosa, pero no se justifica este revuelo mediático. El problema es que una hoguera, si no hay mucho viento, acaba apagándose, pero si el viento sopla cada día, se reaviva y esto confunde a los consumidores, que se encuentran desconcertados. Aunque aconsejo a las autoridades y a los ganaderos que no bajen la guardia, aconsejo también a los consumidores que estén tranquilos porque no hay razón para la alarma.»



ANTONIO OLIVEROS

Jefe del Servicio de Neurología del Hospital Miguel Servet de Zaragoza y catedrático de Neurología.

«Esto no es como la salmonela, en la que una familia va a una boda, come algo y luego es hospitalizada. Aquí es difícil establecer la relación causa-efecto entre el causante del mal y la enfermedad. Sólo hay una coincidencia de una enfermedad animal —la EEB— con una enfermedad humana —una variante de la Creutzfeld-Jakob—.»

«La proporción de vacas enfermas con respecto a humanos es de una persona por cada 2.000 vacas enfermas. Estamos legitimados para pensar que los españoles tenemos mil veces menos problemas que los ingleses para desarrollar la enfermedad. El temor a una enfermedad debe ser proporcional a los datos epidemiológicos y, hoy por hoy, tenemos cero casos en España de esta variante de Creutzfeld-Jakob. Vivan las precauciones, pero mantengamos la cabeza en su sitio.»



ANTONIO HERRERA

Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza.

«La seguridad alimentaria tiene unos grandes objetivos y el principal ya fue expuesto por la FAO en 1992: "el acceso a una nutrición adecuada y segura es un derecho de cada individuo"; en esta base se fundamentan los objetivos de la seguridad alimentaria.»

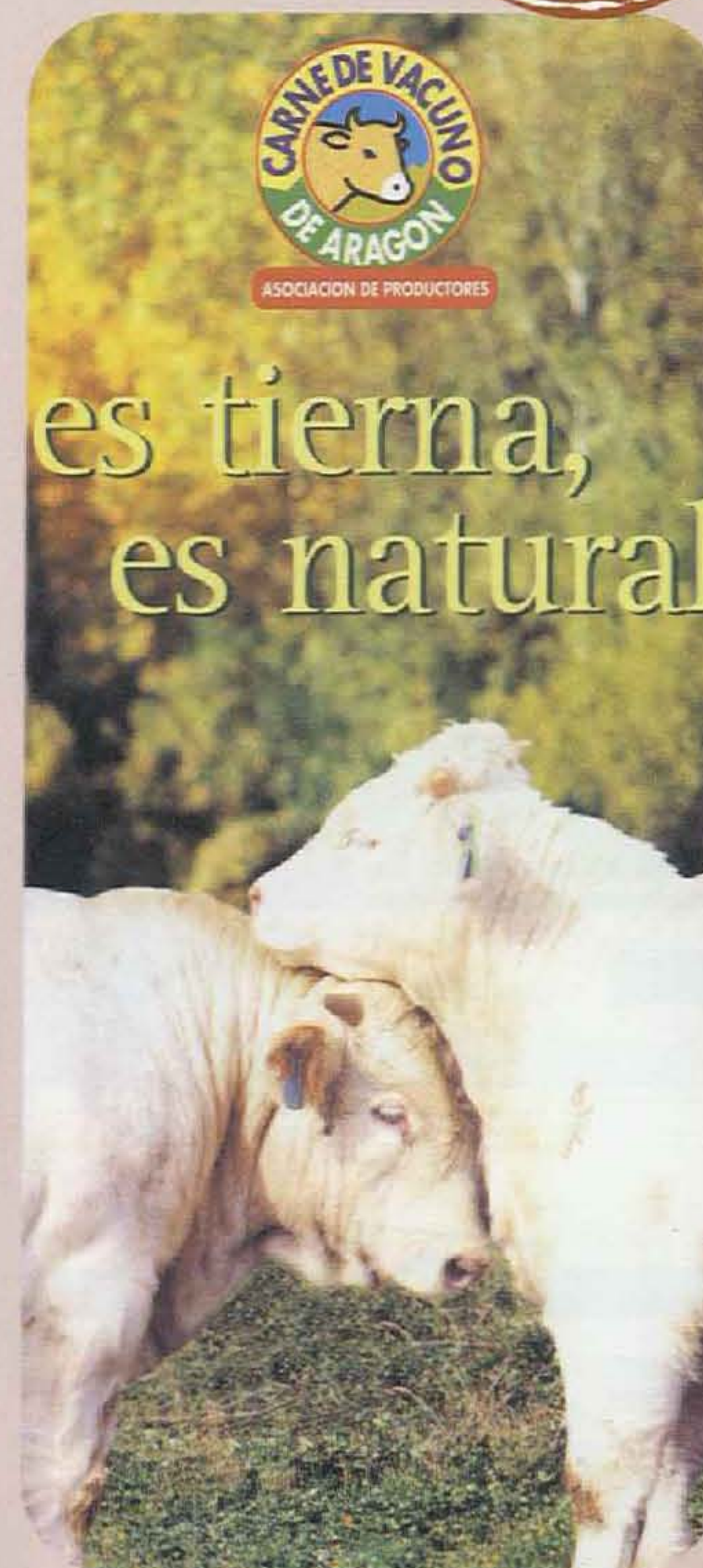
«La EEB rompe los sistemas porque las enfermedades tradicionalmente se asocian a tres tipos de agentes: virus, bacterias y parásitos. Aquí aparece el prión, un agente nuevo que no tiene carga de DNA y es una proteína.»

«Se debe garantizar en todo momento que las medidas de control alimentario son trazables, es decir, que el animal desde que nace hasta que se consume tiene garantías.»



La Calidad Alimentaria en la carne de vacuno

El Gobierno de Aragón creó la marca Calidad Alimentaria en 1991. A ella están acogidas 22 productos, entre los que destacan la longaniza de Aragón, la trenza de Almudévar, la borraja, la cebolla dulce de Fuentes, las piedrecitas del Calvario y, por supuesto, la carne de vacuno.



El fin último de la marca consiste en fomentar una apuesta por la calidad entre las empresas para lograr introducirlas en el mercado, impulsar la economía agraria —la mayoría de ellas están ubicadas en el medio rural— y ofrecer al consumidor algo que cada vez exige más: calidad.

El Gobierno de Aragón concede una subvención directa de hasta el 50% de los gastos derivados de la puesta en marcha de la marca por parte de la empresa y del establecimiento de los controles de calidad. Los controles son realizados por un Comité de Calidad Alimentaria constituido por representantes de los elaboradores, el Instituto Tecnológico de Aragón (ITA), la Diputación General de Aragón y la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza.

La carne de vacuno se acogió a la marca C de Calidad Alimentaria en mayo de 1997 y cuenta, desde entonces, con un reglamento que define el producto, composición, características, métodos de producción y niveles de calidad.

Requisitos de la carne de vacuno con C de Calidad Alimentaria:

— La edad límite de sacrificio para la temera está en 12 meses y para los añejos en 15 meses. Además, la normativa distingue entre ganadería autóctona y animales cebados en Aragón.

— Aparte de los criterios exigidos por la legislación, los animales de la C de Calidad Alimentaria podrán llevar un distintivo específico indicativo de la marca.

— Los animales deberán permanecer en control durante un mínimo de cuatro meses previos al sacrificio.

— La marca regula también las características que han de reunir los establos: espacios, aislamiento, iluminación, limpieza, etcétera, procurando el bienestar de los animales.

— Se exige la alimentación con nutrientes naturales de origen vegetal, de manera que queda excluido el uso de harinas de carne y harinas de huesos. Se prohíbe expresamente el empleo de productos, incluso legalizados, que puedan interferir el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales (sustancias de efectos hormonales, promotores de crecimiento, finalizadores, tranquilizantes o productos que modifiquen el aspecto de los canales).

Se advierte sobre el empleo de antibióticos, coccidios-táticos y otros medicamentos y debe observarse el plazo de supresión con arreglo al plazo establecido en la norma legal vigente.

— Con respecto al transporte, sacrificio y comercialización, se establece el cumplimiento de la normativa CEE 91/628, de 19 de noviembre, sobre la protección de los animales en el transporte. Se advierte que los animales deberán portar en todo momento sus señas de identificación.

— Además, indica que los mataderos deberán cumplir los requisitos que el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, indica. Refleja que el sacrificio y el faenado de las canales se realizarán por separado de los lotes de animales no inscritos en el programa de Calidad Alimentaria.

— Los controles de granja se realizarán observando el registro y analizando muestras de agua, pienso, correctores, orina, sangre y pelo de los animales. En los mataderos se analizará la retina, músculo, hígado, riñones y tiroides.

— Todos los animales acogidos a la C de Calidad Alimentaria deberán portar sus señas de identificación durante su transporte.

— El sacrificio y faenado de las canales en los mataderos se realizará por separado de los lotes de animales no inscritos en el programa de Calidad Alimentaria.

— El oreo de las canales deberá de ser de mínimo 24 horas; la temperatura descenderá paulatinamente en la carne, hasta alcanzar un máximo, en su interior, de 7 °C.

— Las canales aptas para la C de Calidad Alimentaria se identificarán en sus cuartos con la marca correspondiente y las etiquetas identificativas incluirán el número de crotal del animal.

— La maduración de la carne tendrá un mínimo de 7 días y un máximo de 14 desde el sacrificio hasta la venta al consumidor; este requisito posee gran importancia y trascendencia en la

calidad final de la carne y, por otra parte, es desconocido por el consumidor.

— Los puntos de venta autorizados son los debidamente registrados y controlados. Si la carne se vende al público fileteada y en bandejas, ésta estará etiquetada convenientemente.

— Todas las carnes amparadas por la marca Calidad Alimentaria obedecerán a las siguientes características:

— Todos los implicados en la carne con marca Calidad Alimentaria estarán inscritos en los registros

“La carne de vacuno se acogió a la marca C de Calidad Alimentaria en mayo de 1997 y cuenta, desde entonces, con un reglamento que define el producto, composición, características, métodos de producción y niveles de calidad”

Empresas registradas con la marca Calidad Alimentaria en carne de vacuno

Año	Ganaderos	Mataderos	Salas despiece	Abastecedores	Puntos de venta	Empresas implicadas
1.998	67	4	1	5	90	167
1.999	96	5	3	14	89	207
2.000*	115	7	4	15	200	341

* Previsión para el año 2000.

Evolución de las producciones

Año	Animales en control	Animales clasificados	Tm. de carne producidas	Costos control externo	Costos control externo/kg.
1.998	2.623	1.574	447	3.700.000	8
1.999	4.668	2.783	696	7.400.000	11
2.000*	7.500	4.500	1.125	12.000.000	11

* Previsión para el año 2000.



Distintivo que garantiza la compra de carne de calidad.



Esta etiqueta informa sobre el origen de la res sacrificada.

correspondientes al efecto (ganaderos, mataderos, salas de despiece, abastecedores y carnicerías o puntos de venta).

— Cualquier anomalía detectada que infrinja el reglamento supondrá la retirada inmediata de la marca Calidad Alimentaria y, si procede, se comunicará a las autoridades competentes.

En junio de 1998 se registró la Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Aragón, a la que se le concedió el uso de la marca Calidad Alimentaria. Esta asociación la forma un grupo de ganaderos, mataderos abastecedores, carniceros y puntos de venta que, preocupados por los altibajos y derroteros que en los últimos tiempos la carne de vacuno está padeciendo, se une para comercializar carne de vacuno de calidad y con todas las garantías de seguridad y salubridad para el consumidor. Pretenden producir calidad, darla a conocer, garantizarla y que sea reconocida para conseguir la confianza del consumidor.



Vigilancia en la granja. Los controles en las explotaciones se realizan observando el registro y analizando muestras de agua, pienso, orina, correctores, sangre y pelo de los animales.

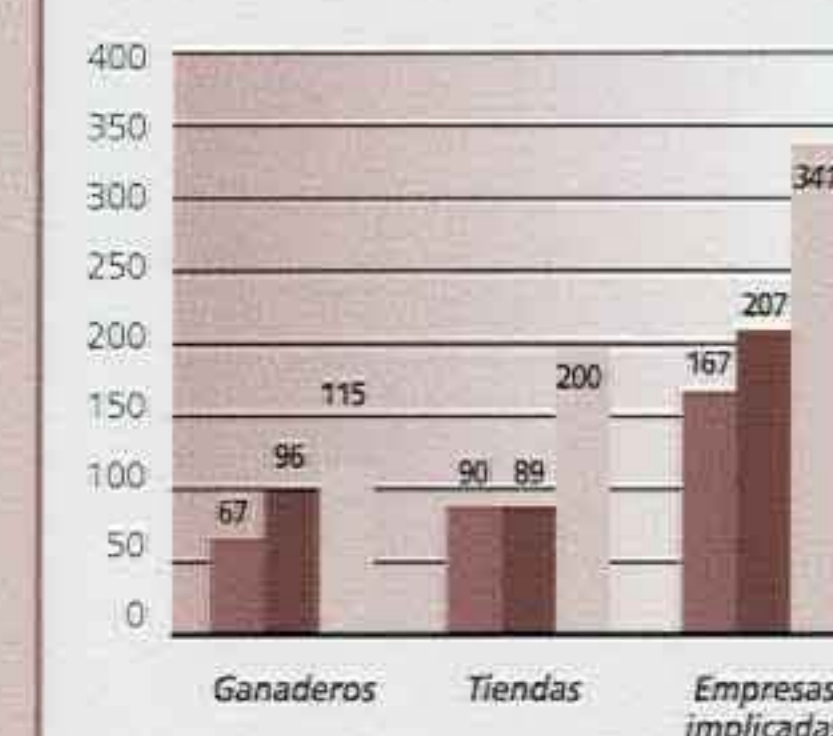


Por separado. El sacrificio y el faenado de las canales en los mataderos se realizarán por separado de los lotes de animales no inscritos en la C de Calidad Alimentaria.

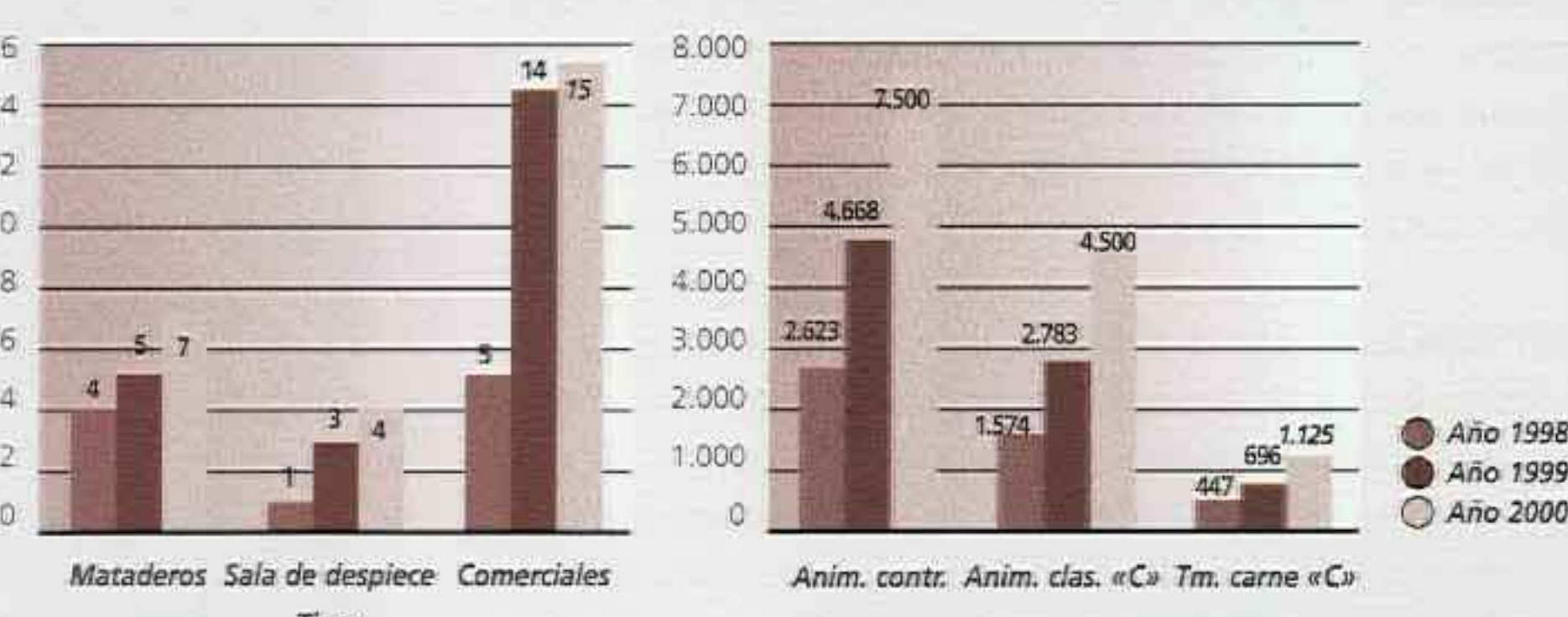
La evolución durante los años 1998 y 1999 y la previsión estimada para el año 2000 de la carne de vacuno acogida a la marca Calidad Alimentaria se reflejan en los cuadros siguientes:

Representación gráfica

Empresas registradas con la marca Calidad Alimentaria en carne de vacuno.



Evolución de las producciones.



Novedades y modificaciones para los regadíos aragoneses

La creación y modernización de regadíos en Aragón ha sido siempre una de las principales preocupaciones de cualquiera de las consejerías de Agricultura que han administrado el sector de la Comunidad Autónoma. Si en el anterior Gobierno presidido por Santiago Lanzuela se presentó como proyecto estrella el Plan Estratégico del Bajo Ebro Aragonés (PEBEA), en la legislatura actual el consejero del ramo, Gonzalo Arguilé, ya está fraguando la creación de una nueva empresa pública que prestará una atención especial a las zonas regables. Asimismo, también ha realizado una serie de reformas en el Decreto 32/1996 por el que se establecen ayudas para las obras de creación y mejora de infraestructuras de regadío y, en tercer lugar, tal y como anunció nada más tomar posesión de su cargo, ha modificado varios aspectos del PEBEA para atajar la «languidez» del plan. Con estas iniciativas y cambios, el Departamento de Agricultura pretende conseguir una mayor racionalidad técnica en las actuaciones, puesto que las más importantes se quedarán en manos de la Administración Autonómica; se controlarán mejor los fondos públicos al establecerse distintos niveles de ayuda según las inversiones planteadas en cada proyecto y habrá un mayor criterio social a favor de los Agricultores a Título Principal.

(*) ELISA PLUMED LUCAS

SOCIEDAD de Infraestructuras Rurales Aragonesa, S.A. (SIRASA). Éste es el nombre de la empresa pública que el Departamento de Agricultura está poniendo en marcha con el fin de realizar, ágil y eficazmente, servicios destinados al sector agrario, alimentario, rural y medioambiental. Aunque los regadíos sean uno de los cometidos más destacados a los que se prestará una especial atención, el Departamento no ha querido cerrar las puertas a otro tipo de infraestructuras relacionadas con el agro autonómico y le ha previsto un amplio objeto social.

La creación de esta empresa está inspirada en otro tipo de sociedades públicas existentes en Andalucía, Cataluña o Navarra (por ejemplo, Riegos de Navarra), aunque el modelo difiere de todas ellas.

Inicialmente, SIRASA comienza con un capital social de 400 millones de pesetas (200 proceden de los presupuestos autonómicos destinados a Agricultura) aunque está previsto aumentarlo y dar entrada tanto a empresas públicas como privadas. Por otra parte, además de la aportación anual que realizará el Departamento de Agricultura, se prevé que la empresa se nutra de los porcentajes que cobre por la gestión de los diferentes proyectos que desarrolle y por sus servicios prestados. Así, la nueva sociedad pública funcionará como una empresa de subcontratación de servicios.

Atención a las zonas regables

SIRASA será la responsable de desarrollar la expansión de las áreas regables que le corresponde ejecutar a la Diputación General de Aragón; también deberá asumir la correspondiente modernización de los regadíos. En este sentido, el Departamento ha establecido que la empresa pública desarrolle los proyectos solicitados a través del Decreto 32 (casi exclusivamente aquellos que estén cuan-



Novedades. Las modificaciones normativas persiguen la racionalidad técnica de los regadíos aragoneses.



Expansión. SIRASA será la responsable de la expansión de las áreas regables en Aragón.

tificados entre 40 y 500 millones de pesetas) y las peticiones del Plan Estratégico del Bajo Ebro Aragonés. De este modo, cualquier agricultor que quiera transformar o modernizar sus regadíos a través de SIRASA tendrá que enviar una memoria a la Dirección General de Estructuras Agrarias, la cual, una vez que haya revisado y comprobado que el proyecto es correcto, lo pasará a la nueva empresa autonómica. Cuando la obra esté adjudicada, se establecerá un convenio con el interesado, que depositará un aval y, cuando se entregue, el beneficiario aportará la parte que le corresponda y entonces recuperará dicho aval, al mismo tiempo que la Administración Autonómica ya habrá aportado sus respectivos pagos.

Más que regadíos

Sin embargo, el Departamento de Agricultura no ha querido cortar las alas de SIRASA, por lo que su objeto social abarca multitud de actuaciones. De este modo, la Sociedad de Infraestructuras Rurales Aragonesa, S.A., realizará diferentes tipos de servicios como la elaboración de estudios, planes y proyectos, además de proporcionar asistencia técnica a quien se lo solicite; el desarrollo de la promoción y la adaptación de nuevas técnicas en equipos y sistemas innovadores; la puesta en marcha de iniciativas relacionadas con la industrialización y comercialización de productos o subproductos agrarios; la eliminación de residuos y la prevención y lucha contra plagas o incendios forestales; la financiación, promoción, construcción, conservación y explotación de todo tipo de infraestructuras rurales además de los regadíos; y finalmente, SIRASA podrá encargarse de la administración y gestión de las fincas, montes y centros agrarios pertenecientes al Gobierno de Aragón.

Equipo humano

Para llevar a cabo todos estos cometidos, el Departamento de Agricultura (principal responsable de

“ Actualmente, y según datos del Departamento de Agricultura, el número de hectáreas finalizadas dentro del PEBEA asciende a 240 de las 3.353 solicitadas en los últimos tres años ”



Presupuesto. Las obras que superen los 40 millones se gestionarán con SIRASA.

la sociedad pública) ya ha empezado a designar el equipo humano que será el encargado de darle forma. En un principio, se pretende que SIRASA tenga una modesta estructura para no convertirla en una carga para el Departamento, por lo que se ha diseñado un grupo de profesionales entre los que se encuentra un director técnico, un economista y dos técnicos de grado medio. Por falta de presupuesto, carecerá temporalmente de una gerencia a la usanza y será el consejero delegado quien hará de enlace entre el equipo y el Consejo de Administración de la empresa, encabezado por Gonzalo Arguilé.

Por otra parte, dicho Consejo de Administración tendrá un carácter multidisciplinar, puesto que, además del titular de Agricultura y responsables del mismo Departamento, también formarán parte de él representantes del Departamento de Obras Públicas, Urbanismo y Transportes; de Medio Ambiente y de Economía, Hacienda y Función Pública.

Reformas del Decreto 32/1996

La reforma del Decreto 32/1996 sobre las ayudas para obras de creación y mejora de infraestructuras de regadío en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón está estrechamente relacionada con el nacimiento de la nueva empresa pública, puesto que SIRASA será la que gestione parte de los proyectos desarrollados a través de esta normativa.

A partir de ahora, las obras que superen los 40 millones de pesetas (alrededor del 20% de las solicitadas) se gestionarán a través de la nueva empresa y contarán con un mayor porcentaje de ayuda, mientras que aquellas cuyo presupuesto sea de más de 500 millones de pesetas (alrededor del 9% de las obras) tendrán oportunidad de declararse como de interés general nacional o para la Comunidad Autónoma y pasar a ser gestionadas por la empresa estatal SEIASA.

Tanto para el profesional agrario como para el Departamento de Agricultura esta línea es una de las más importantes, ya que, según datos oficiales, la demanda de ayudas es muy superior a las disponibilidades asignadas. Por ello, frente a los 1.676 millones de pesetas que recibió en 1999, el presupuesto del pasado ejercicio ascendió a 1.905 y el del actual alcanza los 1.950 millones de pesetas.

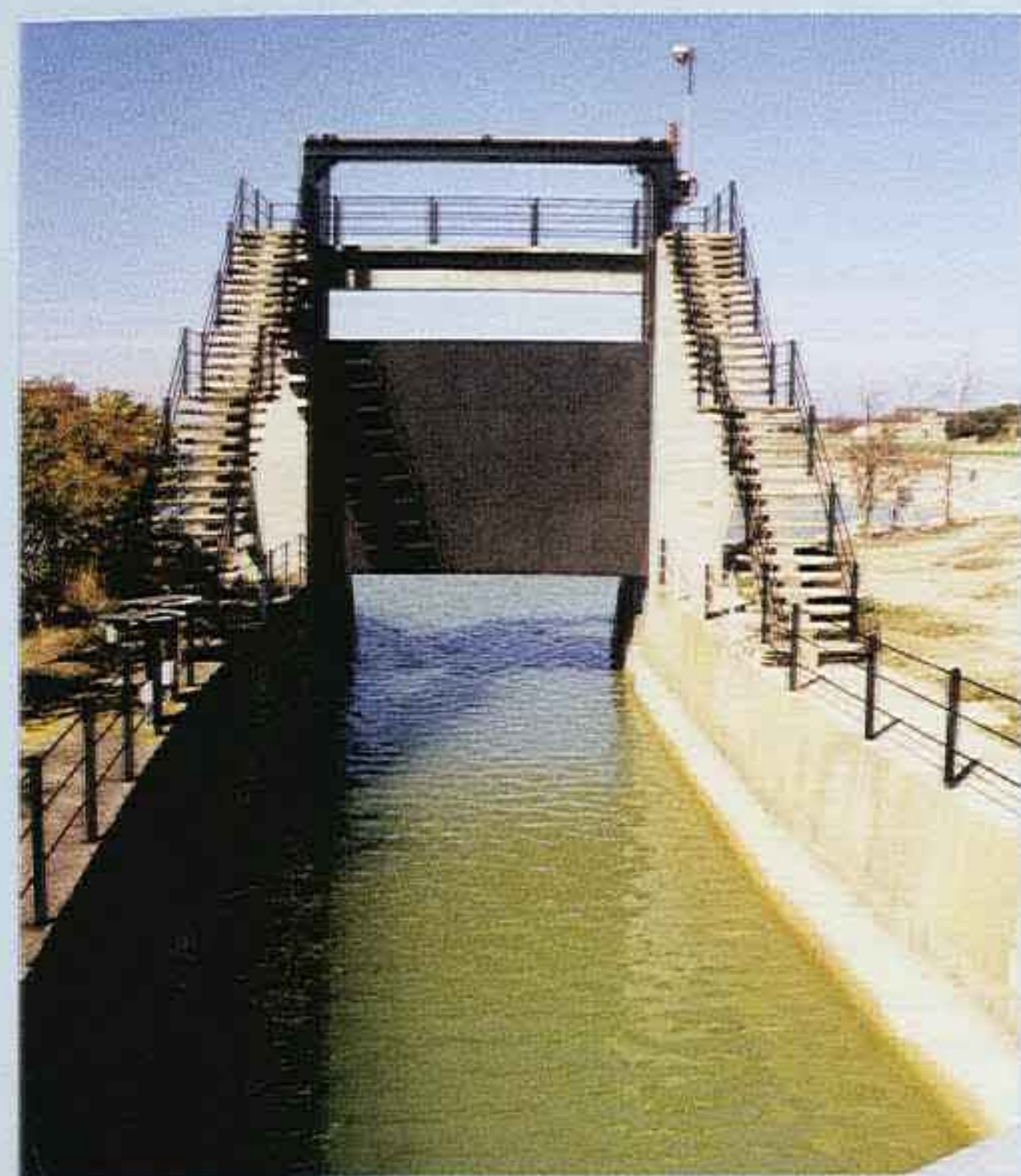
Freno a la languidez de la «Opel verde»

Por último, tal y como se propuso el consejero de Agricultura nada más asumir su cargo, pronto entrarán en funcionamiento una serie de medidas que modificarán el Plan Estratégico del Bajo Ebro Aragón, el proyecto más importante para el anterior consejero, José Manuel Lasa, mediante el cual se pretendía poner en regadío alrededor de 20.000 hectáreas ubicadas entre Quinto de Ebro y Mequinenza en un período de diez años.

Sin embargo, el ritmo de solicitudes, que durante el primer ejercicio fue considerablemente alto (29 de las 39 peticiones se realizaron en 1998), se ha ralentizado considerablemente, de manera que en el 99 sólo se recibieron seis y en el 2000 cuatro.

Actualmente, y según datos del Departamento de Agricultura, el número de hectáreas finalizadas dentro del PEBEA asciende a 240 de las 3.353 solicitadas en los últimos tres años.

Por ello, para evitar la languidez que sufre el plan, el consejero ha introducido una serie de modificaciones destinadas a dar un mayor número de facilidades a los agricultores.



Demanda. El número de peticiones de ayudas para modernización es superior a las disponibilidades económicas.

En este sentido, se pretende animar a las entidades locales como ayuntamientos y comunidades de regantes a que, como organismos sociales, propongan iniciativas de mayor ámbito que puedan considerarse como obras de interés general para Aragón. También, y en beneficio de los Agricultores a Título Principal (ATP), se pretende modular al máximo la ayuda final por hectárea y suprimir los auxilios destinados al equipamiento interior de las parcelas, puesto que los apoyos económicos sobre este último aspecto ya quedan contemplados en el Decreto 32/1996.

Asimismo, el consejero de Agricultura anunció que las ayudas dirigidas a las infraestructuras incluidas en el PEBEA serán cofinanciadas por la Unión Europea y que la Administración cubrirá el 100% de los costes de las obras de interés general (como sistemas de impulsión y bombeo, depósitos generales, electrificación, acondicionamiento de caminos rurales, etc) y el 70% de las que se consideren de interés común.

Sin limitación de cultivos

Uno de los principales requisitos que debían cumplir las fincas incluidas en la transformación de los regadíos del Plan del Bajo Ebro Aragonés era que al menos el 80% de la superficie se dedicara al cultivo de leñosos y el 20% restante a hortícolas. Esta medida adoptada en la anterior legislatura tenía como principal fin aprovechar la singularidad del microclima de la zona e impulsar la producción de aceite del Bajo Aragón y de los frutales, principalmente.

Sin embargo, el actual equipo de Agricultura considera que dicha condición supone una clara limitación al agricultor y que, en todo momento, debe ser el propio productor quien decida qué es lo que quiere cultivar en función de su economía y de la situación de los mercados.

Buena acogida

En conjunto, el sector agrario ha visto con buenos ojos las iniciativas y modificaciones que va a llevar a cabo el Departamento de Agricultura en la gestión y en las normativas referentes a la creación y modernización de regadíos.

Las organizaciones profesionales agrarias creen que la creación de SIRASA es una buena idea, siempre y cuando cumpla con sus funciones y tenga una base económica fuerte para poder hacerlo.

Por su parte, el Partido Popular, desde su postura de oposición política, se pregunta si la nueva sociedad no tendrá demasiadas funciones.

Sin embargo, todos los partidos políticos representados en las Cortes de Aragón se han mostrado de acuerdo con los cambios del Plan Estratégico del Bajo Ebro Aragonés. Incluso el PP y el Partido Aragonés, principales mentores del PEBEA en la anterior legislatura, han admitido que «si no funciona, hay que arreglarlo».

(*) REDACTORA JEFE DE EUROPA AGRARIA.

Acciones innovadoras -Leader II-

Patés de ternasco

Derivados Cárnicos Monegros, S.L. es una empresa de nueva creación promovida por Eduardo Reig y su esposa. Ubicada en Sariñena, su actividad principal se centra en la elaboración de productos cárnicos, patés y precocinados a base de ternasco, para lo cual cuenta con una experiencia de veinticinco años en el sector cárnico.



EQUIPO TÉCNICO DEL GRUPO LEADER MONEGROS
CENTRO DE DESARROLLO. YOLANDA MATA OTO (*)
SECCIÓN DE PROGRAMAS COMUNITARIOS DE
DESARROLLO DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA

LA inquietud por desarrollar productos nuevos dio lugar a que en 1996, en la inauguración de FEMOGA (Feria Agrícola y Ganadera de los Monegros), se presentara por primera vez el paté de ternasco. A partir del interés y las expectativas comerciales que causó el producto, nació el proyecto, que se materializó con la construcción de unas instalaciones equipadas y adaptadas a la normativa vigente de la UE para iniciar la producción y comercialización del paté de ternasco, así como una amplia gama de platos elaborados con ingredientes de ganado ovino (asados, guisos, salsas...), todo en línea de alta cocina, para consumo inmediato.

El objetivo de este proyecto se propone la innovación en la transformación y consumo del ternasco de Aragón,

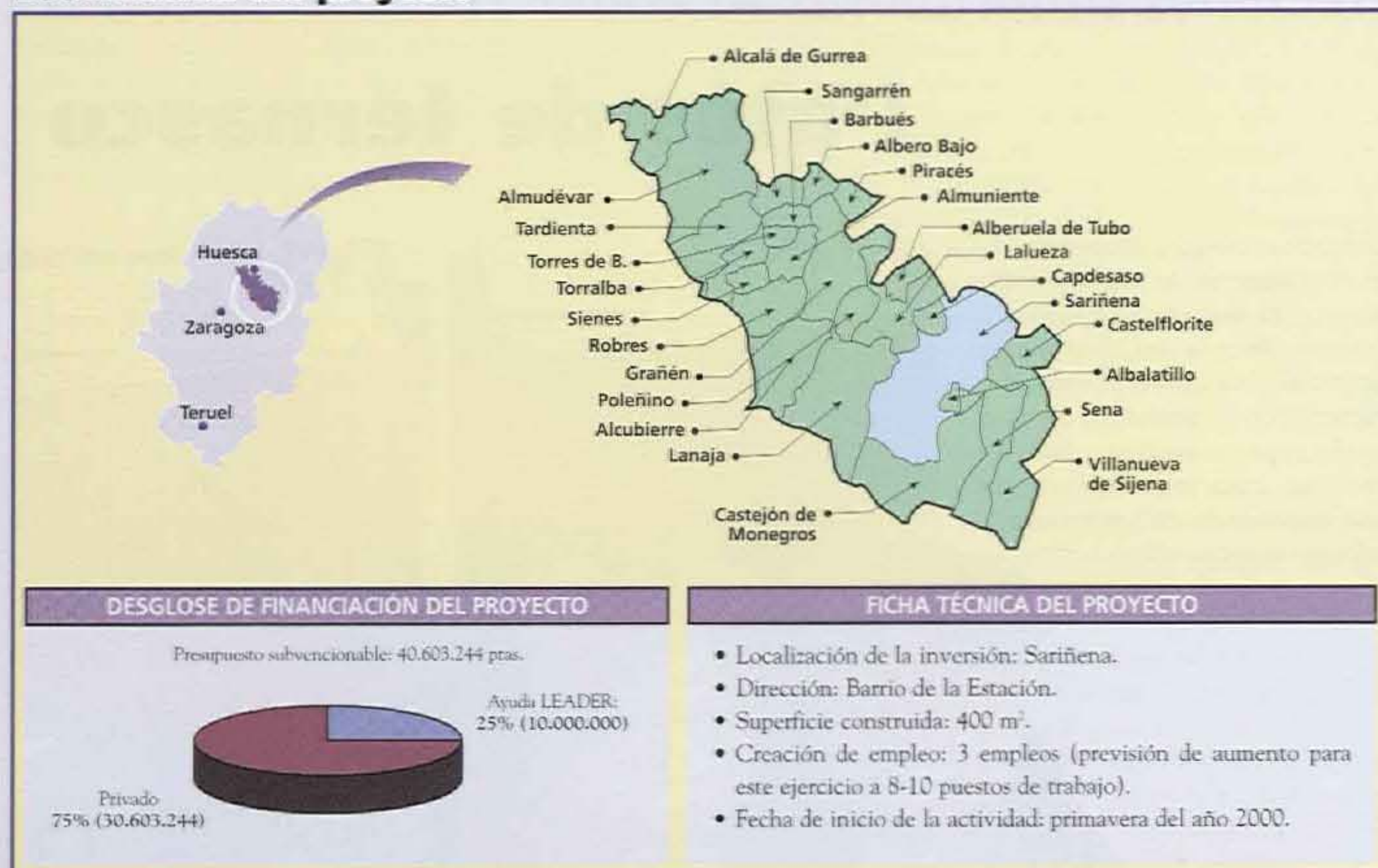
por lo cual Derivados Cárnicos Monegros, S.L., si no es la primera empresa, sí es la que mayor oferta presenta al mercado. Además, para un futuro inmediato, prevé certificar el origen de sus productos con un sello de calidad.

Todas estas razones justifican el interés que despertó al equipo del Centro de Desarrollo Monegros cuando Derivados Cárnicos presentó su idea, considerada al final del programa Leader II como el proyecto más innovador de toda la comarca de los Monegros.

Asimismo, este proyecto contó a su vez con el asesoramiento de SECOT para la realización del estudio de viabilidad económica, financiera y comercial.

Derivados Cárnicos Monegros está localizada en el municipio de Sariñena (capital de los Monegros), exactamente en el barrio de la Estación, a pie de carretera.

Localización del proyecto



El origen de Derivados Cárnicos se remonta al año 1976 cuando la familia Reig inició la actividad de carniceros en Sariñena. A medida que pasaba el tiempo, Eduardo Reig fue ampliando la oferta de productos y, gracias a la confianza de sus clientes, ha conseguido crear, desarrollar y poder ofrecer al mercado la línea de elaborados a base de ternasco que actualmente está empezando a comercializar. Para la puesta en marcha del proyecto ha sido necesario un gran esfuerzo tanto personal como económico de la familia Reig-Cadenas.

Los efectos que este proyecto puede tener en el sector ovino son el mayor valor añadido que puede repercutir en

“El objetivo de este proyecto se propone la innovación en la transformación y consumo del ternasco de Aragón, por lo cual Derivados Cárnicos Monegros, S.L., si no es la primera empresa, sí es la que mayor oferta presenta al mercado”

la producción, regulación de stocks y consiguiente generación de empleo directo e indirecto. Todo ello influiría muy positivamente en la comarca de Sariñena.

Proceso productivo del paté de ternasco

El proceso arranca en los mataderos homologados mediante la selección de hígado y partes de carne de las canales. Con posterioridad, ya en las instalaciones de la empresa, se somete la materia prima a un proceso de maceración y se trata convenientemente con especias. Seguidamente, se procede al picado del producto resultante introduciéndolo en los envases de expedición



Calidad. La empresa se plantea desarrollar una línea de paté de ternasco con Denominación de Origen.

(botes de vidrio de 100 gr y tarrinas de 1,5 kg). Finalmente, se procede a la cocción del paté en autoclave o al baño maría según requiera el tipo de envase.

Se puede afirmar que estamos ante un producto artesanal, confirmado por el hecho de que el proceso productivo es manual al menos en el 70%.

La distribución se viene realizando básicamente en Aragón, bien recurriendo a los servicios de distribuidores ajenos a la empresa, bien dirigiéndose a tiendas especializadas en productos agroalimentarios aragoneses.

En estos momentos, una vez lanzado el producto al mercado, se está detectando un incremento de la demanda, por lo que se prevé un incremento de la producción. Asimismo, la empresa se plantea profundizar en la calidad y desarrollar en breve una nueva línea consistente en el paté de ternasco con denominación de origen.

Con independencia del paté de ternasco, que es el producto más innovador, Derivados Cárnicos Monegros elabora otros productos precocinados basados en el ternasco. Como se tienen excelentes expectativas de futuro, se está trabajando para ampliar la gama de platos ofertados al mercado.

(*) GERENTE DEL GRUPO LEADER MONEGROS CENTRO DE DESARROLLO.

Dónde obtener más información

ASOCIACIÓN MONEGROS CENTRO DE DESARROLLO

Paseo Ramón y Cajal, 7, 2.ª planta
22260 GRANÉN (Huesca)
Tel.: 974 39 01 32 - Fax: 974 39 10 79
Página web: www.losmonegros.com
E-mail: monegros@jet.es



Dirección General de Estructuras Agrarias

Servicio de Desarrollo Rural
Sección de Programas Comunitarios de Desarrollo
Edificio Pignatelli
R.ª María Agustín, 36 - 50071 Zaragoza
Tel.: 976 71 46 94



Maquinaria. El origen de Derivados Cárnicos se remonta a 1976, pero ha modernizado su tecnología.

ENTREVISTA

Eduardo Reig, promotor de Derivados Cárnicos Monegros, S.L.

“El ternasco, producto líder de nuestra tierra”



—¿Por qué el ternasco?

—Porque es un producto líder de nuestra tierra, que debe ser comercializado de forma innovadora y romper moldes con lo establecido.

—¿Cuáles han sido los problemas más importantes para sacar adelante este proyecto?

—Al margen de los económicos, demostrar y convencer de que se pueden

crear nuevas formas de consumir el ternasco de Aragón.

—Además de los productos derivados del ternasco, ¿ofrece Derivados Cárnicos Monegros otra gama diferente?

—Sí, charcutería tradicional, precocinados (canelones, lasañas, empanadas, etc.) y además ofrece sus servicios a otras empresas interesadas en que se les elabore sus productos.

FIMA 2001

LA PARTICIPACIÓN DE LA DGA

El Ejecutivo autónomo ha organizado cuatro ponencias y un coloquio sobre las *Perspectivas de la agricultura de precisión en las condiciones del clima mediterráneo* en el marco de la Conferencia Internacional de Mecanización Agraria, que se celebrará el próximo 30 de marzo.

La agricultura de precisión es algo que está de moda en los ambientes agrícolas más avanzados. No hay reunión o congreso científico relacionado con la agricultura en el que se dejen de presentar experiencias vinculadas con estas técnicas de producción genéricamente definidas como de precisión.

Sin embargo, la mayoría de los empresarios agrícolas, especialmente de este lado del Atlántico, desconocen lo que esto significa. A veces han oído hablar de ello, pero de una manera poco concreta, sacando una conclusión errónea, que podría expresarse como sigue: una agricultura en la que los satélites indican lo que hay que hacer en el campo.

Ahora que la tecnología de las comunicaciones está de moda y todo pasa por Internet y el correo electrónico, la agricultura no puede ser menos y se quiere creer que las máquinas guiadas por los satélites resolverán todos los problemas de este sector.

Sin embargo, la agricultura de precisión o agricultura por microparcelas, como sería más lógico designarla, aunque menos

atractivo desde el punto de vista publicitario, es algo mucho más sencillo, a la vez que bastante más complicado de poner en práctica hasta sacarle el máximo provecho: dar a cada zona del campo cultivado el tratamiento agronómico más apropiado, tanto desde el punto de vista económico-productivo como del ambiental.

En las zonas agrícolas con clima mediterráneo, la pluvio-metría es un condicionante muy importante desde el punto de vista agronómico, por lo que los avances vinculados a la agricultura de precisión resultan más complejos. Sin embargo, no se debe olvidar la importancia económica de las superficies regadas que podrían beneficiarse de esta forma de manejo agrícola.

Por todo ello, se ha aprobado que en la Conferencia Internacional de Mecanización Agraria de FIMA 2001 se aborde este tema desde la perspectiva del clima mediterráneo que nos afecta, especialmente aplicada a las zonas de riego, algo que por el momento no se ha considerado en el plano internacional. Además de las ponencias y el coloquio, se ha organizado una visita por los stands que cuentan con máquinas especializadas en esta tecnología. El Departamento de Agricultura tendrá un amplio stand propio en la FIMA.



Calidad. Los productos y novedades de maquinaria agrícola aragonesa estarán en la Feria de Muestras.

TODA LA INFORMACIÓN SOBRE LA XXXI FERIA INTERNACIONAL DE MAQUINARIA AGRÍCOLA DE ZARAGOZA, EN INTERNET

En la dirección www.fima-agricola.com pueden encontrarse todas las informaciones relativas a la próxima edición de la Feria Internacional de Maquinaria Agrícola (FIMA 2001), que se celebrará entre el 28 de marzo y el 1 de abril. La FIMA estrenará este año un nuevo pabellón, en el que la institución ferial aragonesa ha invertido más de 400 millones de pesetas, y ampliará en 12.000 los metros cuadrados de exposición. En total, la muestra superará los 80.000 metros cuadrados cubiertos.

Durante la última edición de 1999, 1.236 firmas contrataron espacio en FIMA y fue visitada por más de 50.000 personas. Los

organizadores prevén superar esta cifra en la edición del 2001.

La página web de la FIMA facilita información tanto a expositores como a visitantes y medios de comunicación. En esta página se puede conseguir información acerca de las firmas participantes en el certamen, los servicios, el concurso de novedades técnicas, la Conferencia Internacional de Mecanización Agraria e, incluso, hacer el pre-registro de visitante profesional o de medio de comunicación acreditado.

El callejero de Zaragoza, los principales hoteles de la ciudad o información acerca de la meteorología de la capital aragonesa

son otras de las informaciones que se pueden encontrar en www.fima-agricola.com.

FIMA ha permanecido siempre atenta a las necesidades del sector y, desde hace más de 30 años, ha estado a la vanguardia de los servicios precisos para un certamen comercial de primer nivel. Fue pionera en sus inicios, respondiendo a la demanda de mecanización en los años 60, consiguiendo crear una cultura basada en su eslogan «no solo es preciso mecanizar más, sino mejor» y ha sido considerada elemento fundamental para favorecer la rentabilidad económica de la agricultura gracias a la mecanización.

ANTONIO DOBATO GANA EL II CONCURSO DE FOTOGRAFÍA DEL COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS AGRÓNOMOS

Antonio Dobato ha sido el ganador del II Concurso de Fotografía organizado por el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, La Rioja, Navarra y País Vasco en la modalidad de colegiados con la fotografía titulada «Papaver». Dobato también logró el accésit en el tema *El agua en la agricultura* con la foto «Secano». El otro accésit ha sido para Rosendo Castillo con la fotografía titulada «Acebo» en el tema *Flora y Fauna*.



La mejor fotografía de profesionales y aficionados ha sido la de Miguel Ángel Robredo Abad con «Olivos y amapolas». El accésit en el tema *Aceite* lo ha logrado la foto «El color de la vida», de José Luis González Ansó. Luisa Bárcenas ha conseguido el accésit en el tema *Olivo* con «Madera de aceite I» y Adriana Oliva ha logrado el accésit en el tema *Almazara* con «Esteras».

ARAGÓN MODIFICA LOS PORCENTAJES DE RETIRADA VOLUNTARIA DE TIERRAS DE SECANO POR EL EXCESO DE LLUVIAS

El Gobierno de Aragón ha publicado una orden que modifica los porcentajes de retirada voluntaria de tierras de secano por exceso de lluvias. En varias comarcas se amplía hasta el 65% el porcentaje de retirada voluntaria de tierras y hasta el 35% en otros casos.

La normativa permitirá a los agricultores aragoneses que no han podido sembrar sus cultivos de invierno por exceso de lluvia realizar correctamente las declaraciones de la PAC, ya que el plazo de presentación de solicitudes no concluye hasta el 9 de marzo.

Las comunidades autónomas tienen competencia para eximir de los límites en la retirada de tierras cuando existan razones derivadas de la variabilidad climática que caracteriza a nuestra agricultura, tales como los excesos y falta de precipitaciones que puedan impedir o limitar severamente la conducción normal de los cultivos.

Los equipos técnicos del Departamento de Agricultura han dibujado un mapa con las superficies que no ha sido posible sembrar y, en función de ellas, se han arbitrado las medidas para ampliar la retirada voluntaria de tierras.

Hay que tener en cuenta que el porcentaje del 65% o del 35% hay que incrementarlo en un 10% que es la retirada obligatoria, con lo que la retirada total puede rondar entre el 75% y el 45%. La orden del Gobierno de Aragón asigna la retirada hasta el 65% para las comarcas agrarias de la Hoya IV y para el municipio de Alcalá de Gurrea, comprendido en la comarca agraria de la Hoya de Huesca III; la Jacetania, Sobrarbe y Ejea de los Caballeros IV.

Las áreas que pueden retirar hasta un 35% de la superficie declarada comprenden los municipios de Gurrea de Gállego y Ejea de los Caballeros, toda la Serranía de Albarracín y la comarca agraria del Bajo Aragón III.

CONVENIO CON EL AYUNTAMIENTO DE CASPE Y LOS FRUTICULTORES



Caspe. De izquierda a derecha, José Luis Alonso, Gonzalo Arguile, Teresa Francín y Bienvenido Callao.

El Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón, el Ayuntamiento de Caspe y la Asociación Profesional de Fruticultores de la Comarca de Caspe (AFRUCCAS) han suscrito un acuerdo para llevar a cabo un proyecto de demostración de nuevas tecnologías para la mejora de la calidad y la adaptación al mercado de las producciones de fruta dulce de la comarca caspolina.

Gracias a este acuerdo, se experimentará con los frutales de una parcela de 9,41 hectáreas con la finalidad de asegurar la capacidad de desarrollo y adaptación para el futuro de un sector de gran importancia socioeconómica y con una gran capacidad de consolidar puestos de trabajo y generación de rentas en Aragón.

En total, se plantarán 2.900 árboles frutales de cerezo, albaricoquero, melocotonero de nectarina, ciruelo europeo, ciruelo japonés, peral, empeltre de olivo y una colección de higueras.

El objetivo es dinamizar el sector de la fruta en la comarca de Caspe, mediante la aplicación de nuevas tecnologías de producción y gestión, así como mejorar la eficiencia de los sistemas de riego, reducir los costes de producción, mejorar la calidad de las producciones y disminuir el impacto ambiental de las actuales técnicas de producción.

El Departamento de Agricultura aporta los medios técnicos de la dirección general de Tecnología Agraria y de la Oficina Comarcal Agroambiental de Caspe. Por su parte, el Ayuntamiento de Caspe cede una parcela de 9,41 hectáreas a la Asociación Profesional de Fruticultores de la Comarca de Caspe y ésta corre con los gastos de implantación y mantenimiento de la finca experimental, contratando y cubriendo los gastos derivados de la mano de obra.

Pedro Catalán Embid preside la Asociación Española de Fabricantes de Harinas y Granulados de Alfalfa y Forrajes (AEFA)

“En el cultivo de alfalfa, Aragón es la California de Europa”

Pedro Catalán Embid preside la Asociación Española de Fabricantes de Harinas y Granulados de Alfalfa y Forrajes (AEFA), una organización que forma parte de la Confederación Intersindical de Deshidratadores de Europa (CIDE) y de la que es vicepresidente desde finales del 2000. Su objetivo es que todo el sector esté unido para llevar una voz armoniosa a Europa. Este salto a Europa era una meta a la que España aspiraba desde hace años, porque permite un acceso más fácil a los centros de poder verdaderamente decisorio. A su juicio, era el momento de hacerlo, puesto que España ya lleva suficientes años de experiencia en el seno de la Unión Europea y ha de hacer valer su condición de primer productor europeo y mundial, un puesto en el que vino a suceder a Francia. Se trata de un hombre vinculado desde siempre al cooperativismo agrario. Se inició, durante 5 años, en UTECO; los 27 siguientes, hasta la actualidad, ha ejercido como gerente de la Cooperativa San Lamberto de Zaragoza. Catalán resume su trayectoria profesional con una frase rotunda y muy gráfica: «Entré en pantalón corto en el mundo del cooperativismo y aún no he salido».



Pedro Catalán Embid.

ÓSCAR TOMÁS

—¿Es lógico cultivar alfalfa en Aragón?

—Es una cuestión de «lógica natural» porque siempre la hemos producido. Por climatología, por las características de nuestros suelos, por la altura sobre el nivel del mar... Y no olvidemos las ventajas de la alfalfa para el agricultor. La rentabilidad se consigue con precios de 15 a 18 pesetas el kilo, lo que, teniendo en cuenta que en Zaragoza se produce en torno a 13.000-14.000 kilos por hectárea y año —un poco menos en Huesca—, significa que se obtienen 300.000 pesetas brutas. En comparación, el maíz obtiene precios de unas 20 pesetas/kilo y la producción ronda los 10.000 kilos por hectárea, así que el beneficio bruto es de 200.000 pesetas y con unos gastos mayores. En la alfalfa, además, el trabajo dura seis meses y cobras cada mes por la producción; la siembra te vale para 5 ó 6 años, el riesgo de pedriscos y heladas es mucho menor... Lo bueno de este sector es que la demanda está en alza; la producción crece y, con todo, la experiencia desde 1986 nos dice que el 31 de marzo prácticamente no hay existencias. Por todas estas razones, Aragón se ha convertido en la California de Europa en el cultivo de alfalfa.

—No todo pueden ser ventajas. ¿Cuál es el principal problema del sector?

—Lo malo es que la Cantidad Máxima Garantizada (CMG) por la Unión Europea y la cuota que le corresponde a España sigue igual, lo que hace cada vez mayor el rebasamiento de producción y puede llegar a comprometer la rentabilidad. Hoy por hoy, el gran problema del sector es el sobrepasamiento. Por eso intentamos convencer a la UE de la necesidad de ampliar esa CMG en, al

menos, el 10%, que es la cifra que se está barajando en los informes que maneja Europa. En este mismo sentido, se ha de valorar la posibilidad de elevar la cuantía de la partida destinada a estas ayudas. Estas medidas podrían bastar si se refleja la pujanza del sector en España (además del crecimiento de Aragón, Albacete o Lérida, hay zonas expectantes como Castilla-León) con un aumento de la cuota que nos asignan. Es importante para el agricultor aragonés que se mantenga la rentabilidad de la alfalfa para mantener el equilibrio con el maíz. Si la mitad de las hectáreas de alfalfa se dedicasen a maíz la penalización se dispararía.

—Dada la tendencia a reducir los fondos destinados a la PAC, ¿resultaría interesante intentar que la alfalfa pasase a la «caja verde» de ayudas agroambientales?

—Si se apuesta por dar ese paso, éste es el momento, aunque no sería fácil establecer las superficies susceptibles de recibir la ayuda. Lo que nos preocupa, de aquí a tres años, es la incertidumbre acerca del apoyo institucional. Se sigue hablando del recorte de la PAC y están pendientes la ampliación de la UE a los países del Este y la negociación de la Organización Mundial de Comercio.

—La industria transformadora también tienen mucho que ver con la pujanza del sector...

—De hecho, en los últimos tres años, las deshidratadoras aragonesas han invertido en la adaptación de infraestructuras entre 15.000 y 20.000 millones de pesetas. Se ha pasado de una tecnología que databa de treinta años a ser punteros y hasta hay un par de empresas, una en Huesca y otra en Zaragoza, que son las que se encargan de

Cuadro 1. Evolución de la producción de forrajes deshidratados en la Unión Europea (en toneladas).

Estado	CMG	1995-1996	1996-1997	1997-1998	1998-1999	1999-2000	2000-2001
Dinamarca	334.000	270.695	207.000	224.637	265.164	186.339	196.845
Alemania	421.000	300.326	300.000	307.729	320.637	333.899	352.300
España	1.224.000	1.260.575	1.414.000	1.571.256	1.667.746	1.769.309	1.950.368
Francia	1.455.000	1.307.201	1.091.000	1.263.874	1.346.364	1.303.912	1.428.036
Italia	523.000	519.879	499.000	561.078	637.826	674.152	700.249
Holanda	285.000	220.783	176.000	209.514	223.312	193.883	232.544
Reino Unido	102.000	71.810	79.000	83.572	81.378	69.527	79.154
Otros	68.400	65.019	51.760	60.669	66.587	67.381	73.292
TOTAL	4.412.000	4.016.288	3.817.760	4.282.329	4.609.044	4.599.337	5.013.788

equipar a todas las deshidratadoras de España; también, hay otra que exporta la tecnología del empaquetado a países como Italia, Francia o Canadá. Es un sector industrial en expansión, pese a que el 2000 ha sido un año muy malo por el incremento de costes motivado por la subida de los combustibles, que ha encarecido en una peseta el kilogramo producido; para una empresa mediana que maneja volúmenes de 20.000 a 24.000 toneladas eso representa 24 millones de pesetas.

—¿Hasta qué punto las deshidratadoras son también un activo para el medio rural aragonés?

—Ése no es un aspecto menor. A las empresas no les compensaría traer material de 200 kilómetros, por ejemplo, así que han de mantener buenas relaciones con el agricultor. De la misma forma, los

agricultores han de ser conscientes de que la alfalfa es rentable por el valor añadido industrial que se genera. Están condenados a entenderse, lo que hace de la alfalfa un «tesoro verde» para el medio rural aragonés.

—Hay un antes y un después de la comercialización de las pacas de alfalfa...

—La paca deshidratada es el formato que ha permitido a España dar el «tirón» en el mercado. Las condiciones de España son especialmente adecuadas para este tipo de producto. Al margen de su gran calidad, la paca presenta una ventaja frente al granulado: el ganadero ve el producto y puede comprobar a simple vista que se trata de alfalfa y sólo de alfalfa.

—¿Cuánto distorsiona el mercado la aparición en escena de las «vacas locas»?

—Por un lado, hemos de ser optimistas a medio plazo porque la sustitución de la proteína animal en los piensos ha de ser con proteína vegetal; por otro, tampoco se nos oculta que, en función de cómo se desarrollen los acontecimientos, puede producirse la necesidad de realizar sacrificios masivos que reduzcan el mercado momentáneamente. Al margen de esta coyuntura, el mercado de nuestras pacas es el vacuno de leche, mientras que el de nuestro granulado son los piensos para ovino y conejos. Hemos de estar atentos a la evolución de la demanda de

otros sectores, tales como el porcino (dada la enorme cabaña de Aragón, sería una fabulosa válvula de escape para el sector) o las aves; hemos sondeado la opción del vacuno de carne pero, en principio, no parece fácil entrar porque la soja americana compite bien en precio y, sobre todo, porque nos dicen que su consumo enrojece la carne de los animales, lo que no parece agradar al público.

—¿No resulta un tanto contradictorio exigir calidad en la producción forrajera europea, que es deficitaria, y verse obligados a importar soja norteamericana que, muy posiblemente, será transgénica?

—Es una incoherencia. Dado que Europa es deficitaria, no debería tratarse a la alfalfa con la misma vara de medir que usa la PAC para el resto de productos, que sí son excedentarios y que sí compiten en el mercado de la exportación.

—¿El futuro de la alfalfa está en la calidad?

—Sí. Es el producto más natural: mantiene la capa natural todo el año y evita la erosión, no precisa nitratos y poquíssimos herbicidas, requiere pocas labores y, en consecuencia, consumo de gasóleo, verdea el paisaje... Es el auténtico «pienso verde». En uno o dos años se conseguirá la certificación de calidad AENOR para forrajes y se aplicará en la práctica totalidad de las deshidratadoras; es el camino de futuro. Este esfuerzo se verá recompensado si el mercado sabe apreciarlo y asume el incremento de precio que lleva asociado.

Cuadro 2. Datos de producción de forrajes deshidratados (30 de noviembre de 2000).

CC. AA.	Hectáreas año 2000	Producto obtenido
Aragón	75.000	849.119
Castilla-La Mancha	29.600	391.950
Baleares	400	2.835
Castilla y León	3.500	29.821
Cataluña	44.500	537.122
Extremadura	1.500	18.448
Navarra	11.500	135.858
TOTAL	166.000	1.965.153

Sobreinjerto en vid



Sobreinjerto.
Despampanado.

Sobreinjerto. Despampanado.

Entre todos los cambios que introduce la nueva OCM del sector vitivinícola (Rto 1.493/99), una de las medidas más interesantes y que mejor acogida ha tenido entre los viticultores aragoneses es la reestructuración y reconversión del viñedo, cuyo objetivo es el de adaptar la producción a las demandas de mercado para promocionar sistemas vitícolas sostenibles que hagan compatible la utilización de terrenos agrícolas con la protección y mejora del medio ambiente, manteniendo el potencial productivo y aumentando la calidad.

Este régimen de reestructuración-reconversión del viñedo cubre y apoya, entre otras, las medidas del cambio de variedad encaminadas a adaptar los vinos a lo que el consumo demanda, y este cambio de variedad puede realizarse con sustitución del viñedo por uno de nueva plantación o utilizando técnicas de injerto llamadas sobreinjerto al ser realizado sobre variedades que ya en su día fueron injertadas en un patrón.

JAVIER ANDREU LAHOZ (*)

EL sobreinjerto ha sido utilizado para cambio de variedades e incluso de especies en fruticultura, aparte de su uso más habitual como forma de evitar problemas de afinidad, pero son muy escasos los datos de su utilización en viticultura.

En esta línea, la Unidad de Tecnología y Mejora de la Vid del Centro de Tecnología Agroalimentaria de la DGA, en el año 1998 inició una serie de ensayos de estas técnicas encuadrados dentro de la Red Experimental Agraria.

En los cuatro ensayos realizados se han obtenido resultados desiguales que van desde el 20% de prendimiento, hasta el 88%. Estos datos en sí mismos no nos indican la posibilidad de prendimiento que se tiene del injerto, pero la observación de todo el proceso nos ha suministrado datos que pueden mejorar los resultados a la hora de sustituir la variedad de una plantación mediante aplicación de esta técnica.

En principio, considerando como posibles diversos tipos de injerto, se optó por los de yema en período vegetativo. De entre éstos, destaca por su facilidad de ejecución y buenos resultados el injerto en T leñoso, realizado cuando la variedad receptora está en floración, por ser la época en que mejor despegue la corteza al tener entonces un elevado movimiento de savia.

Para cualquier tipo de injerto realizado en floración es necesario conservar madera en las condiciones idóneas desde el momento de la poda hasta el del injerto.

El sistema más sencillo es recoger los sarmientos de la variedad a implantar en cepas seleccionadas e introducirlos lo antes posible en una cámara frigorífica a 1 ó 2 °C. Para mejorar la conservación se pueden estratificar los sarmientos con arena, que posteriormente se humedecerá.

En cualquier caso es necesario extremar las precauciones para que las yemas sufran la mínima deshidratación posible.

Para utilizar la madera así conservada, el día anterior a proceder a injertar, es necesario extraer la planta de la cámara, se limpia bien con agua en caso de que se hubiese estratificado con arena y se sumerge varias horas en un recipiente con agua, de forma que se rehidrate y ablande, lo cual facilita considerablemente la ejecución posterior del escudete.

Es conveniente realizar un muestreo del estado de las yemas mediante un corte longitudinal que nos permita observar la coloración del interior de las mismas, debiendo éstas mantenerse verdes; en caso de verse oscuro o negro indica una mala conservación y desaconseja la utilización de escudetes procedentes de esos sarmientos.

Del mismo modo, en los días precedentes a comenzar la labor de injerto, es conveniente muestrear el campo observando si la corteza de la planta despegue con facilidad, ya que esto mejora la ejecución del injerto y ayuda a conseguir unos resultados óptimos.

Si el viñedo dispone de riego, es aconsejable regar las cepas 5 ó 6 días antes de proceder al injerto, ya que un buen aporte hídrico favorece la circulación de savia.

Para preparar el escudete, se realiza con una navaja una hendidura transversal en el sarmiento de aproximadamente 1,5 mm de profundidad a 1,5 ó 2 cm por encima de la yema; después, situando la navaja a 1,5 ó 2 cm por debajo de la yema, se profundiza oblicuamente y, tratando de cortar la mínima cantidad posible de madera, se continúa recto hasta alcanzar la primera hendidura (fig. 1). Las yemas, hasta el momento del injerto, deben conservarse en un recipiente con agua.

Es importante que el escudete sea lo más plano posible y lleve poca madera porque así se consigue mejor asiento de la yema en la variedad receptora y una mayor superficie de contacto de las zonas de *cambium* de las dos plantas.

Para ejecutar el injerto procederemos a realizar dos cortes perpendiculares en forma de T en el tronco de la variedad a sustituir; el primero de ellos seguirá la dirección del tronco y tendrá una longitud aproximada de 3 cm; el segundo será transversal a éste en su punto superior y de unos 2 cm. Los cortes serán lo suficientemente profundos como para cortar toda la piel, pero sin llegar a dañar la madera; después, con la espátula de la navaja, se procede a levantar los dos rincones de corteza que han quedado

limitados por los cortes despegándola del tronco y procurando no rascar la zona del *cambium* con la espátula. A continuación, se procede a introducir el escudete procurando que el borde superior del mismo quede apoyado en el corte superior de la T.

Seguidamente se procede a atar mediante una cinta plástica de 1,5 a 2 cm de ancho, procurando que el injerto quede apretado y bien tapado para evitar el contacto de las heridas con el aire. La yema debe quedar descubierta para que pueda brotar.

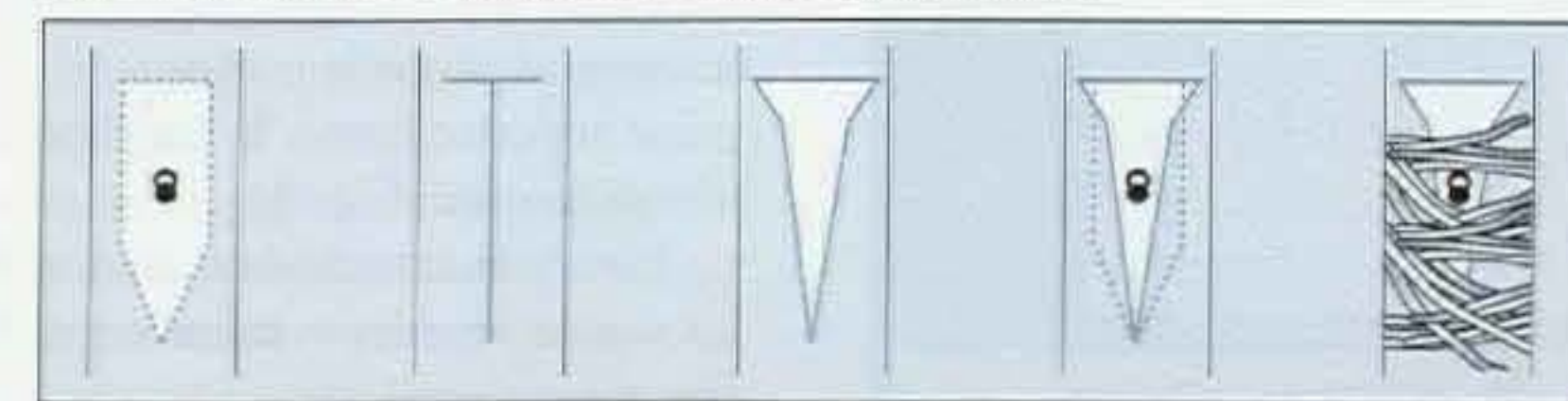
En cada cepa se podrán realizar uno o más injertos y, bien al finalizar el proceso o antes de iniciarlo, se procede al descabezado de la planta a 5 ó 10 cm por encima del injerto más alto.

También se eliminan todos los brotes que queden en la cepa como forma de eliminar los inhibidores de brotación que producen las hojas.

A los 15 ó 20 días de haber sido injertadas se inicia la brotación de las yemas de los escudetes, a la vez que lo hacen muchas de las yemas latentes de la cepa, produciendo gran cantidad de brotes que actúan como chupones y que es necesario eliminar a medida que van saliendo como forma de minimizar la competencia con el injerto.

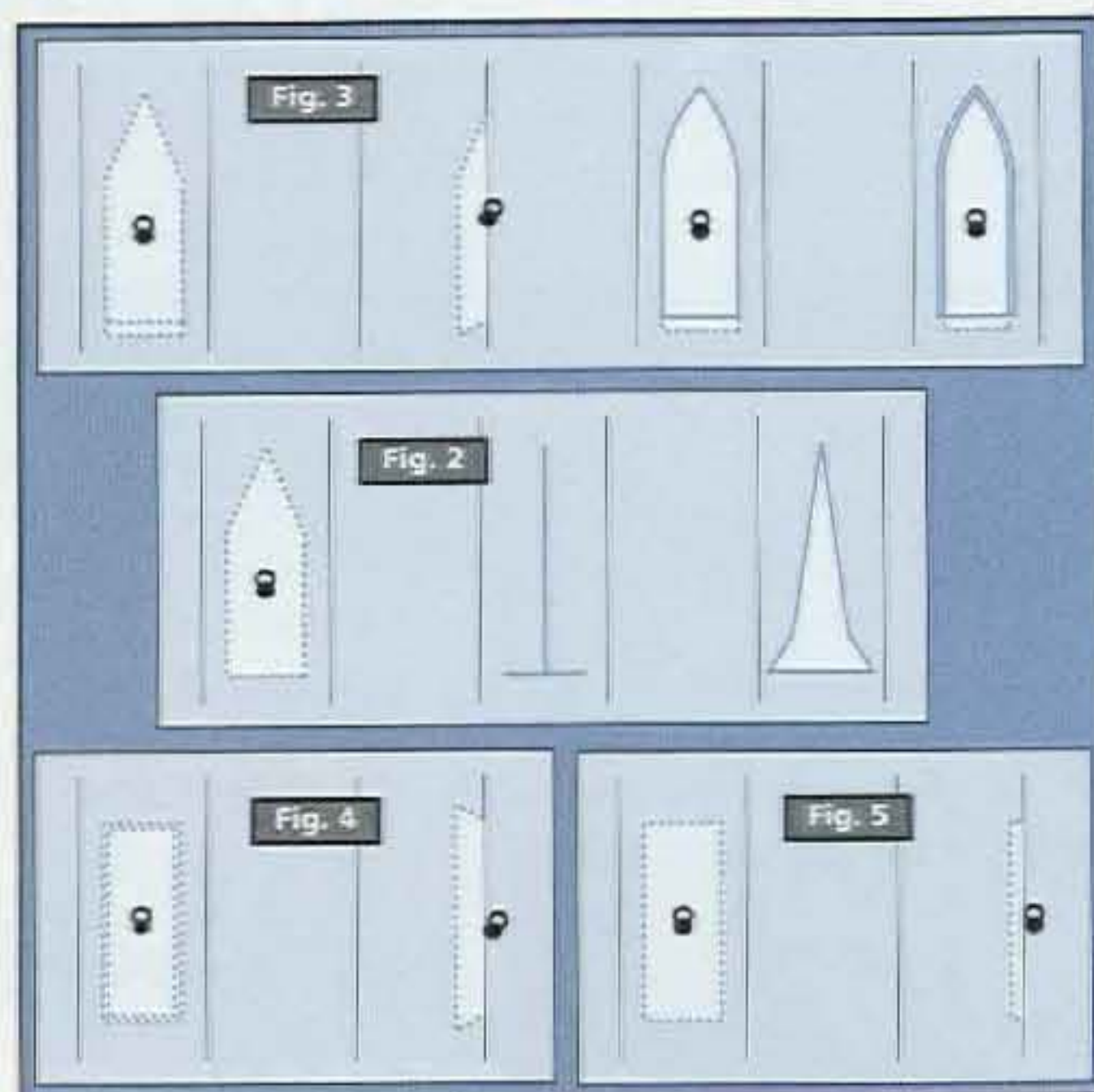
En esta época, la brotación de la yema injertada se produce antes que la soldadura del escudete, lo que lo diferencia de los injertos realizados «a ojo durmiendo»,

Fig 1. Obtención de la yema y realización de un injerto en T.



Reconversión varietal. Ambel.

Fig. 2. Obtención de la yema y realización de un injerto en T invertida (izda.). Fig. 3. Realización de un injerto de escudete (dcha.). Fig. 4. Púa de injerto mallorquín. Fig. 5. Púa de injerto de salgues.



Reinjerto aéreo. Falset.

pudiendo alcanzar las mismas el estado fenológico C «punta verde» e incluso el D «salida de hojas», a costa de las reservas de la propia yema, sin que el injerto haya prendido.

Aparte de este tipo de injerto, en esta época se pueden realizar otros, entre los que cabe destacar el injerto en T invertida, el injerto en escudete o chip, el mallorquín e incluso los de púa leñosa.

En todos los casos son de ejecución sencilla y habrá que observar las precauciones descritas para el injerto en T.

El injerto en T invertida es semejante al anterior pero, como su nombre indica, los cortes transversales tanto del escudete como de la corteza de la variedad patrón se realizan en la parte baja. (fig. 2). En teoría se comportaría mejor que el anterior en el caso de variedades que produjesen una fuerte exudación de savia por el injerto.

Para realizar el injerto de escudete, que algunos autores denominan *chip-bud*, en la variedad receptora se procede a realizar un corte hacia abajo de unos 2 cm profundizando ligeramente en la madera; después, en la parte baja del mismo se hace otro corte transversal y ligeramente oblicuo (fig. 3).

El escudete para este tipo de injertos se confecciona de forma similar al de T invertida salvo que el corte transversal en este caso se hace ligeramente oblicuo, de forma que la parte baja del mismo forme una cuña.

En el injerto mallorquín también conocido como de *biribent*, se procede como en el de escudete, pero tanto la parte superior como la inferior del mismo se realizan en forma de cuña (fig. 4).

Una variante de éste es el injerto de *salgues*, en el que los cortes superior e inferior son perpendiculares al tronco (fig. 5).

Tanto en los injertos de escudete como los de tipo mallorquín la máxima dificultad está en hacer coincidir el tamaño y la forma del escudete con el de la lengüeta extraída en la variedad receptora, ya que al hacer el injerto, la corteza de ambas partes habrá de coincidir por el máxi-



Reinjerto aéreo. Muniesa.

mo de puntos posibles como forma de garantizar que las zonas cambiales estén en contacto y puedan formar callo.

Otro injerto que algunos autores indican que puede realizarse en esta época es el *lateral de púa leñosa*. En este caso, la púa es similar a la del injerto en púa de invierno y en la corteza del patrón se hace un corte horizontal y dos verticales que permitan levantar una porción de corteza donde se alojará la púa.

Conclusiones

Las principales conclusiones que se han obtenido con los ensayos realizados son las siguientes:

— Hay que estudiar la viabilidad económica de la sustitución de variedad, ya que es una operación costosa y, por tanto, no aplicable a todas las plantaciones, especialmente las de mucha edad.

— Es una operación difícil cuando la madera es muy rugosa, debido a los cortes de poda, lo que desaconseja el sistema en plantaciones en vaso antiguas.

— La madera de la variedad receptora en la que se va a injertar deberá tener al menos dos años y un tamaño que permita un buen asiento de la púa.

— Hay que extremar el cuidado en la buena conservación de la madera de la variedad que queremos injertar para que llegue en buen estado desde la poda hasta la época del injerto y procurarle una rehidratación en las horas previas al mismo.

— Elegir el momento en que la corteza de la variedad a sustituir despegue con facilidad.

— Elegir cuidadosamente el punto de ubicación del injerto en el tronco de la planta receptora, que deberá ser ligeramente convexo, bien orientado respecto al viento, sin excesivas rugosidades y con sitio suficiente para ejecutar correctamente el injerto y el atado posterior.

— Conseguir que el escudete lleve la mínima cantidad posible de madera, ya que al ser el corte más tangente a la corteza, existirá mayor zona de *cambium* en disposición de quedar unida a la zona cambial de la variedad a sustituir, con lo que se consigue a la vez una mejor adaptación al hueco que forma la T practicada en el tronco y que el conjunto del injerto quede más cerrado y con menor posibilidad de desecación.

— El injerto debe quedar bien apretado mediante el atado, el cual se iniciará en la parte baja para realizar el nudo en la parte superior de este modo se consigue que, en el caso de que el plástico estrangule el brote, podamos cortarlo por la parte baja para que no le impida el crecimiento y por la parte superior el injerto continúe atado.

— Los mejores resultados se obtienen descabezando la cepa por encima de los injertos y eliminando los brotes posteriores. Algunos autores afirman que es mejor pro-
cure

rar sombrear la zona de injerto mediante la vegetación cortada al descabezar.

— Tratar con mástic, o cualquier otro tipo de desinfectante, los cortes realizados en la cepa.

— Hacer notar que cuando la viabilidad de los injertos sea dudosa debe permitirse el crecimiento de otros brotes como forma de conservar viva la cepa.

— Si existe riego en la parcela, es conveniente regar unos días antes de realizar el injerto y cuando ya hayan transcurrido 15 ó 20 días desde su realización. En fincas de secano, salvo que éste sea muy fresco, la viabilidad de la técnica es dudosa.

— No se obtienen mejores resultados al dejar «tirar-savias» o al realizar sangrados de la cepa por debajo de la altura del injerto.

— Extremar el cuidado del brote, atándolo al alambre o a un tutor para impedir su rotura, hasta que el callo sea suficientemente sólido.

— Desatar definitivamente el injerto aproximadamente a los dos meses de ser realizado y protegerlo convenientemente contra plagas y enfermedades.

— Introducir al menos dos injertos por cepa.

Costes de reconversión de una hectárea de viñedo

La reconversión varietal mediante reinjerto se puede hacer en una plantación en espaldera o en vaso, pero si es éste el caso, es también un buen momento para plantear el cambio de formación.

La tabla siguiente indica el coste por hectárea de transformación mediante reinjerto según sea vaso, espaldera o con transformación del sistema de conducción, y se incluye en los presupuestos el valor de las producciones perdidas en la operación.

(*) CENTRO DE TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA.

Cambio de variedad mediante reinjerto

Años	Operaciones / material	Vaso	Transfer.	Espaldera
1.º	Material de espaldera	0	275.000	
	Instalación de espaldera		170.000	
	Eliminación de los brazos del vaso	87.500	87.500	28.750
	Retirada de brazos y sarmientos	22.500	22.500	22.500
	Injerto de una yema		50.000	50.000
	Injerto de tres yemas	100.000		
	Guiar injerto y eliminar otros brotes	18.750	18.750	18.750
	Despuntar e inducir brotación de nietos		12.500	12.500
	Entutorar y despuntar el injerto		18.750	18.750
	Merma de cosecha	500.000	500.000	500.000
	TOTAL	728.750	1.155.000	651.250
2.º	Formación de los brazos		81.250	81.250
	Poda iniciando la formación de nuevo vaso	25.000		
	Merma de cosecha	200.000	200.000	200.000
	Fallo en injerto, repetir proceso en vaso	96.625		
	Fallo en injerto, repetir proceso en espaldera		97.800	93.250
	TOTAL	321.625	379.050	374.500
	TOTAL	1.050.375	1.534.050	1.025.750

Certificaciones de calidad en las bodegas aragonesas: una apuesta de futuro

Mercados vinícolas como Estados Unidos, Japón o nuestra propia Europa exigen cada vez más calidad, no sólo en el producto, sino también en la producción y en la responsabilidad medioambiental. En la última década ha existido en el sector vitivinícola aragonés una importante evolución en todos sus aspectos, especialmente en lo referente a la palabra calidad. Las mejoras en el cultivo de la vid y las mejoras tecnológicas de las bodegas, unidas a la incorporación de técnicos, han dado como resultado una evolución en la calidad del vino claramente visible por parte del consumidor.

Viñas del Vero, una de las tres bodegas aragonesas con registro de empresa de AENOR.

AGUSTÍN GARNICA (*)

Las bodegas de Aragón ya no son entes que elaboran vino a granel y lo comercializan, sino que cada vez elaboran más vino de calidad embotellado. Estos cambios en la producción llevan paralela una variación en los conceptos de calidad, que día a día se van incorporando en nuestras bodegas, las cuales están pasando a ser verdaderas empresas de producción y comercialización en el más amplio sentido de la palabra, con todo lo que ello conlleva de cambios de gestión empresarial y de filosofía de la calidad, especialmente en las bodegas cooperativas.

El Ministerio de Agricultura, a través de la Subdirección General de Industrias Agroalimentarias, ha editado un informe sobre *La Industria Agroalimentaria, empresas Certificadas ISO 9000*. En él se valora, entre otros puntos, la evolución de las certificaciones desde el año 1993 hasta 1999.

Dentro del subsector de empresas elaboradoras de vinos se encuentran certificadas 55 empresas, con el reparto por comunidades autónomas que se indica en la tabla 1.

El informe constata la necesidad de contar con la certificación de un sistema de aseguramiento de la calidad reconocido internacionalmente (ISO 9000) para operar en el mercado internacional, y añade que los clientes de las industrias alimentarias valoran la garantía de recibir los productos con unos parámetros de calidad constantes y prefijados.

Denominaciones de origen y consejos reguladores

El principio de la revolución en lo referente a la calidad dio comienzo con los cambios de las características de los vinos elaborados, que han pasado de valores de grados de 16-17 a los actuales de 12, o han cambiado su color a tonos más suaves, así como al incremento de la comercialización de vinos embotellados de calidad. Las denominaciones de origen han sido, sin duda, un motor importante en todo el cambio, y a su amparo han ido surgiendo vinos de calidad controlada.

El control actual de las denominaciones lo llevan a cabo los consejos reguladores, los cuales cuentan con personal técnico que realiza labores de inspección en la zona geográfica de la denominación correspondiente. Son muchos los años en que se vienen realizando las acciones del Plan de Calidad de los vinos en cada una de las denominaciones de origen de Aragón, con resultados positivos, a la vista de los efectos del mismo.

Fruto de lo anteriormente indicado es que la mayor parte de las bodegas aragonesas se encuentran entre los productores agroalimentarios de calidad certificada, «Alimentos de Aragón con denominación de origen y calidad certificada». Dentro de la guía publicada por el Gobierno de Aragón se encuentran 33 bodegas en la D.O. de Cariñena, 12 bodegas en la D.O. de Campo de Borja, 8 en la D.O. de Somontano y 10 en la D.O. de Calatayud.

El enfoque sobre el control de las bodegas con D.O. supone que las bodegas inscritas en los registros del consejo regulador son las responsables y las que garantizan las características de los vinos, mientras que el consejo regulador es el que certifica que eso que dicen las bodegas es cierto, es decir, el que permite el uso del nombre de la denominación de origen y el del propio consejo como aval de conformidad ante los consumidores.

Conseguido el paso de la calidad del producto (el vino), el sector elaborador ha de dar un paso más allá hasta conseguir la calidad —llamémosle industrial, elaboradora, comercializadora— de las bodegas que lo producen, tanto en la parte industrial como en la parte medioambiental. Estos nuevos retos son demandados por unos consumidores cada vez más exigentes con la calidad en general.

Legislación relativa a la calidad y seguridad industrial

Para adaptar la legislación española al enfoque comunitario de calidad, España aprobó el Real Decreto 2.200/1995, de 28 de diciembre, el Reglamento de la Infraestructura para la Calidad y Seguridad Industrial, con el objetivo de establecer los requisitos de organización y funcionamiento que deben emplear los agentes, públicos y privados, que constituyen dicha infraestructura previstos en el artículo 3 de la Ley 21/1992, de industria. El citado reglamento diferencia la Calidad y la Seguridad Industrial, pero ambas mantienen un sistema genérico común, como son los organismos de normalización y las entidades de acreditación.

Los requisitos exigidos por el R.D. 2.200 para la organización y funcionamiento de los organismos que componen las infraestructuras de calidad son la objetividad, imparcialidad y eficacia, como base de la confianza.

Tabla 1. Empresas elaboradoras de vino certificadas ISO 9000 (datos del MAPA) hasta el 31 de diciembre de 1999.

Comunidad Autónoma	Número de empresas certificadas ISO 9000
Andalucía	13
La Rioja	12
Cataluña	11
País Vasco	5
Navarra	4
Aragón*	2
Castilla-La Mancha	2
Galicia	2
Murcia	2
Extremadura	1
Valencia	1
TOTAL	55

* No se incluye la tercera bodega aragonesa debido a que se ha certificado en el año 2000.

“ Tres bodegas aragonesas: Bodegas Pirineos, S.A., Viñas del Vero y Enate, tienen la Certificación de Calidad según la norma UNE-EN-ISO 9002 ”

En España, el órgano de acreditación es la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Otra entidad clave en la calidad es AENOR, que se dedica al desarrollo de las actividades de normalización y certificación, y tiene como propósito contribuir a mejorar la calidad y competitividad de las empresas, productos y servicios, así como proteger el

medio ambiente y, con ello, el bienestar de la sociedad en su conjunto.

En las denominaciones de origen, los órganos responsables de la certificación de sus productos son los consejos reguladores, que están sometidos a la norma EN 45011, ya que los consejos son órganos de certificación. Como principio básico, esta norma, elaborada con la finalidad de promover la confianza, especifica los criterios generales que debe seguir un organismo que realiza certificación de productos para que sea reconocido, a escala nacional o europea, como competente y fiable para llevar a cabo un sistema de certificación, independientemente del sector de que se trate.

Política de calidad

Como base del sistema de gestión de la calidad se desarrolla el manual de calidad, y dentro del mismo, una serie de apartados de entre los que cabe destacar la política de calidad. La política de calidad es algo muy sencillo de escribir, normalmente ocupa una o dos páginas, y más complicado de llevar a cabo. Seguidamente se indican unos extractos de las políticas de calidad de Bodega Pirineos y de Viñas del Vero.

Bodega Pirineos indica en su Política de Calidad: «La Dirección se responsabiliza y adquiere el compromiso de establecer y desarrollar la siguiente Política de Calidad a todos los niveles de Bodega Pirineos, como base imprescindible para garantizar la continuidad, su crecimiento, competitividad, progreso tecnológico y la promoción de sus hombres y mujeres:

- Satisfacción de los clientes.
- La calidad total como motor de nuestra bodega.
- El desarrollo personal y profesional de su equipo humano.
- Mejorar la Gestión interna.

Cada uno de estos apartados se desarrolla convenientemente dentro del capítulo de la política de calidad indicada en su manual de calidad.

Por otra parte, Viñas del Vero indica en su Política de Calidad: «La Política de Calidad de Viñas del Vero consiste en suministrar al mercado productos que satisfagan las necesidades y expectativas del cliente. Para ello, el director general de Viñas del Vero establece su política de calidad, apoyada en las siguientes estrategias:

— Fomentar la participación de todos los trabajadores de Viñas del Vero en la mejora continuada de la calidad.

Cuadro. Proceso de concesión de la marca AENOR de Empresa Registrada.



— Establecimiento de un nivel de colaboración con los proveedores de forma que se integren en el proceso productivo y participen en la obtención de mayores cotas de calidad.

— Incorporar a nuestros procesos productivos las mejoras tecnológicas que en cada momento existan.

Esto nos permitirá asegurar el adecuado servicio a nuestros clientes y, por lo tanto, su satisfacción y lealtad, condi-



Mejoras. La modernización de las bodegas ha traído consigo un aumento de la calidad.

Sistemas de calidad. Normas UNE-EN-ISO 9000

Un sistema de calidad es el conjunto formado por la estructura organizativa de la empresa, los procedimientos, procesos y los recursos necesarios para poner en práctica la gestión de la calidad.

Es necesario señalar que un sistema de calidad tiene dos puntos básicos fundamentales: el primero es la filosofía y el segundo la documentación del sistema.

Sin entrar en temas de filosofía, la documentación básica del sistema de calidad se compone de:

1. Manual de calidad
2. Procedimientos generales
3. Procedimientos específicos.

Muy resumido y de forma esquemática, se puede decir que el sistema de calidad consiste en algo tan sencillo como «escribir lo que hacemos y hacer lo que está escrito». La documentación escrita es parte trascendental en un sistema de calidad; la frase «lo que no se ha escrito, ni existe ni se ha dicho», comentada en todos los cursos de calidad, es una indicación de ello.

ción necesaria para la continuidad y desarrollo de nuestra empresa». Siguen otros párrafos dedicados a los objetivos.

Viñedos y Crianzas del Alto Aragón, S.A. indican como objetivos en su política de calidad: «La política de calidad de Enate, cuyo fin es alcanzar la calidad total en todo su proceso de elaboración y servicio está definida por una serie de objetivos:

- Conseguir la satisfacción de nuestros clientes al integrar el concepto de calidad en todos nuestros procesos.
- Establecer el proceso de mejora continua de nuestros productos y servicios.
- Potenciar la formación continuada de nuestros empleados.

— Ayudar a desarrollar a nuestros proveedores para que nos ayuden a mantener y mejorar nuestras cotas de calidad.

— Desarrollar la prevención y planificación.

— Alcanzar el liderazgo en calidad tanto en productos como en servicios.

Cabe resaltar la importancia primordial que los tres ejemplos indicados dan, dentro de la política de calidad, a los clientes y a los propios trabajadores de la empresa, sin cuya participación es imposible conseguir una adecuada implantación del sistema de gestión de la calidad.

La política de calidad, y su refrendo firme por parte de la dirección de la empresa, es clave para el éxito de la implantación del sistema de calidad. Según el director del departamento de Calidad de la Asociación de la Industria Navarra (AIN), Francisco Javier San Nicolás, en declaraciones a la prensa del pasado mes de junio, los problemas que se encuentran a la hora de implantar sistemas de calidad son: «Se dice que el mayor problema es la necesidad de compromiso de la dirección, que hace que los sistemas sean poco eficaces, cuando no contraproducentes. El segundo fallo es la no asignación de los recursos necesarios. Hace falta que alguna persona del primer nivel asuma la responsabilidad de la gestión de la calidad y que tenga una infraestructura mínima de apoyo. Otro inconveniente es que muchas veces se confunde la certificación con un objetivo cuando no es más que un paso en la mejora de la competitividad de la organización».

AENOR

AENOR ha sido acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para certificar sistemas de aseguramiento de la calidad ISO 9001/9002/9003, aunque existen en el mercado otras organizaciones que también pueden certificar el sistema de calidad. En el caso de las bodegas la norma que han aplicado es la ISO 9002 «Sistemas de la calidad. Modelo para el aseguramiento de la calidad en la producción, la instalación y servicio posventa».

A través de la certificación de su sistema de calidad, las bodegas pueden llegar a conseguir los siguientes beneficios:

- Reducen considerablemente sus costes de producción y reparación de errores.

Sistemas de calidad de gestión medioambiental. UNE-EN-ISO 14000

Las bodegas aragonesas han de llevar el mismo paso que la industria en lo que a certificaciones de calidad se refiere. Lo normal en las industrias, y así será en las bodegas, es la obtención en primer lugar de la certificación acorde con la norma ISO 9000, para pasar seguidamente a preparar la obtención de la certificación del sistema de gestión medioambiental correspondiente con la norma ISO 14000.

La implantación de este sistema es relativamente sencilla una vez que se tiene la certificación ISO 9002, ya que en los dos sistemas de calidad existe una serie de puntos importantes que son comunes para ambos, como el compromiso de la dirección, el plan de dirección, acciones preventivas, mejora continua, relación con los proveedores, control de documentación, acciones correctoras, formación del personal y realización de auditorías.

Para la obtención de la certificación de su sistema de gestión medioambiental, toda empresa debe prepararse previamente a través de los siguientes pasos:

- definición de la política medioambiental
- revisión medioambiental inicial
- evaluación de los efectos medioambientales
- elaboración de un programa medioambiental
- implantación de un sistema de gestión medioambiental
- realización de auditorías medioambientales
- elaboración de informes medioambientales.

Los beneficios de la certificación de sistemas de gestión medioambiental para las bodegas pueden ser:

- un mejor control y ahorro de materias primas
- una reducción en el consumo de energía
- un aprovechamiento y minimización de residuos
- la creación de productos y tecnologías ecológicas capaces de generar nuevos mercados
- la eliminación de altos costes derivados de posibles sanciones.

Una gestión medioambiental adecuada no repercute directa e inmediatamente en los costes productivos, pero sí que genera una imagen muy positiva de la empresa para los consumidores y puede ayudar a que no se produzcan incumplimientos legales en lo que a la legislación medioambiental se refiere, con las implicaciones que ello puede llevar en determinados casos.

— Dinamizan su funcionamiento, aumentan la motivación y participación del personal y mejoran la gestión de recursos.

— Incrementan su calidad en servicio, plazos de entrega, etc.

— Mejoran el nivel de satisfacción de los clientes.

Cabe resaltar que la certificación del sistema de calidad en las bodegas no está directamente relacionada con la calidad del vino. Se puede dar el caso de que una bodega tenga un sistema de calidad perfecto y elabore un vino normal, pero a buen seguro que el sistema no perjudica la obtención de buen vino. También hay que añadir que el

certificado de calidad no tiene ninguna relación con los costes productivos, ya que, incluso, las empresas certificadas consiguen en muchas ocasiones, según el sector al que pertenezcan, rebajar sus costes en un plazo corto de tiempo desde la implantación del sistema de calidad. Por último, hay que añadir que la certificación puede abrir puertas a nuevos mercados.

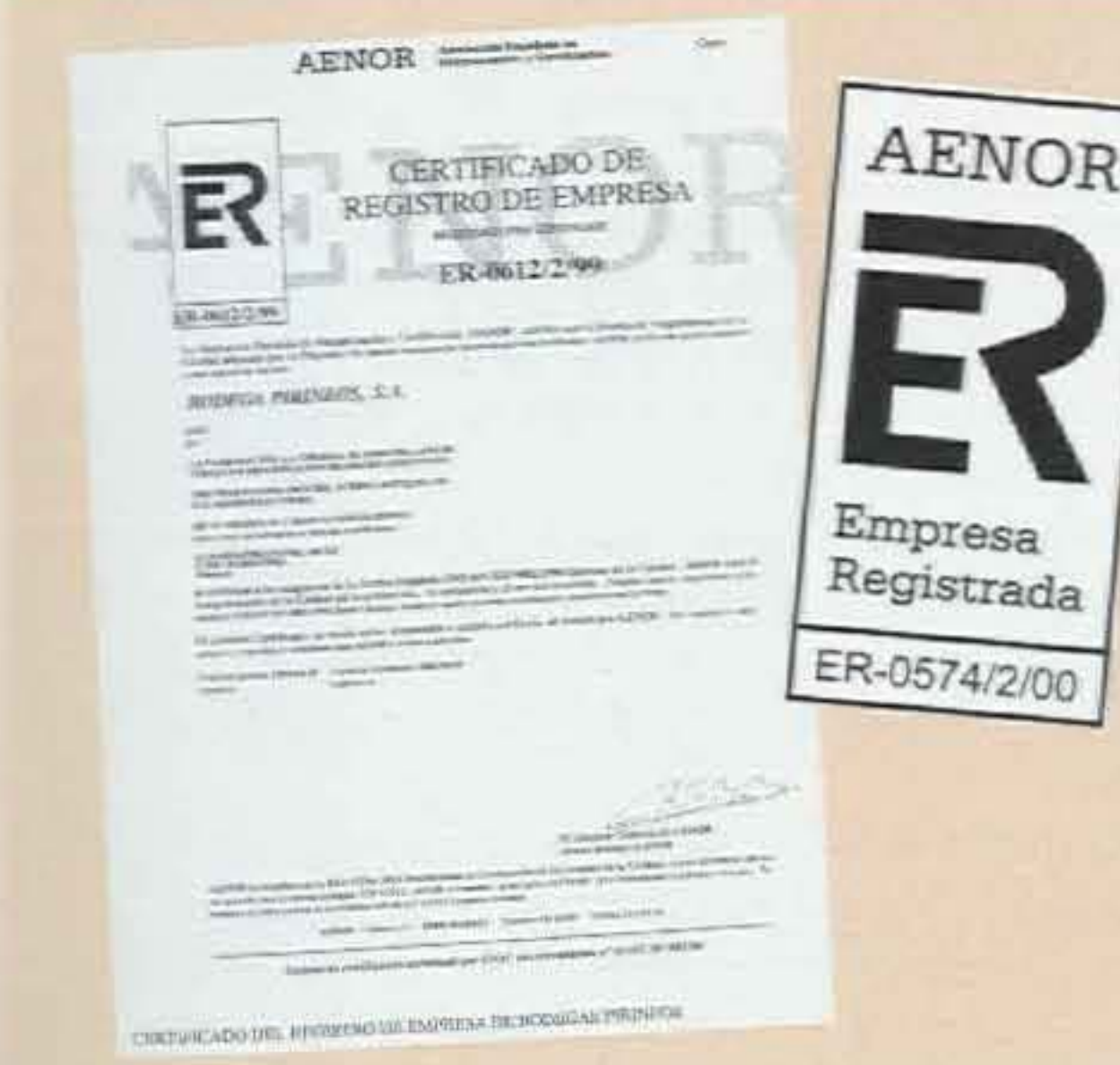
Comentario final

Hasta la fecha son tres las bodegas aragonesas que tienen el certificado de su sistema de calidad de acuerdo con la norma ISO 9002: Bodegas Pirineos, S.A., Compañía Vitivinícola Aragonesa, S.A. (Viñas del Vero) y Viñedos y Crianzas del Altoaragón, S.A. (ENATE); en cambio, hasta la fecha, ninguna tiene la certificación del sistema de Gestión Medioambiental acorde con la norma ISO 14000. Obtener estos dos certificados ha de ser un objetivo prioritario en aquellas bodegas que, además de elaborar un vino de calidad, deseen seguir abriéndose paso en un mercado cada día más competitivo.

La implantación de los sistemas de calidad en las bodegas no es una tarea imposible ni difícil, pero ningún sistema se podrá implantar sin un compromiso claro de la dirección en ese sentido. Según algunos expertos, la falta de compromiso de la dirección es la causa principal de que la implantación de sistemas de calidad acordes con la norma ISO 9000 no tenga éxito.

Una vez implantado el sistema de calidad según las normas ISO 9000, no resulta complicada la implantación de un sistema de gestión medioambiental bajo las indicaciones de la norma ISO 14000, ya que existe una buena serie de aspectos y puntos que son necesarios para los dos sistemas, además de que el personal ya está adaptado a la nueva filosofía y mecánica de trabajo.

Certificados de Registro



1. Certificado de Registro de Bodega Pirineos.
2. Registro de Enate. El número 0574 es un número de orden, el 2 indica que la certificación es acorde a la norma ISO-9002 y el número 00 es el año de la certificación, es decir, año 2000.

(*) CENTRO DE TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA.

Los consejos reguladores renuevan a sus presidentes

Los consejos reguladores de las denominaciones de origen (CRDO) aragonesas han cambiado su rostro para los próximos cuatro años. Cinco de las ocho denominaciones de origen (DO) —Cariñena, Calatayud, Terasco de Aragón, Aceite del Bajo Aragón y Melocotón de Calanda— han optado por el cambio, mientras que las otras tres —Somontano, Borja y Jamón de Teruel— y el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica (CAAE) han preferido la continuidad de sus máximos responsables. Así, los nuevos presidentes son: Santiago Begué (Cariñena), Yolanda Gil (Calatayud), Juan Carlos Brun (Terasco de Aragón), Alfredo Caldú (Aceite del Bajo Aragón) y Javier Tello (Melocotón de Calanda). Por su parte, Mariano Beroz sigue siendo presidente de la DO Somontano, Pedro Aibar de Campo de Borja, Enrique Bayona de Jamón de Teruel y Antonio Ruiz del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.



MARIÁNGEL LABORDA (*)

El consenso entre los vocales electos ha caracterizado el proceso de constitución de los nuevos consejos reguladores. En la gran mayoría se ha presentado una candidatura única, por lo que no han sido necesarias elecciones, excepto en un caso. De los 82 vocales electos sólo ha habido comicios en el censo de mataderos de la denominación Jamón de Teruel, en el que había dos candidaturas: una de OMSA (Oscar Mayer) y otra de Hermanos González. Finalmente, resultó elegido el representante de OMSA.

El proceso de constitución de los nuevos consejos reguladores se cerró definitivamente el 20 de diciembre, cuando el consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, aprobó su constitución. El consejero es quien tiene la última palabra en las elecciones porque los CRDO son órganos descentralizados de la Administración. Previamente, la Junta Electoral Regional —presidida por el director general de

Industrialización y Comercialización Agrarias, Clemente Garcés, y compuesta por un representante de ARAGA, Asaja, UAGA y dos representantes de la Federación Aragonesa de Cooperativas Agrarias, dos representantes de las asociaciones de empresarios, el jefe del Servicio de Mercados Agroalimentarios de la DGA y un representante de los servicios jurídicos— ratificó la propuesta. Se cerraba así un proceso que había comenzado el 23 de septiembre, fecha en la que entró en vigor la orden de elecciones.

Al frente de la DO vitivinícola Cariñena, la mayor de Aragón por superficie cultivada, está Santiago Begué, hasta ahora presidente de la sociedad comercializadora Grandes Vinos y Viñedos. Sustituye en el cargo a Félix Báguena, que ha sido nombrado recientemente presidente de Bodegas San Valero. Begué conoce bien el sector. Es ingeniero agrónomo, en la especialidad de Industrias Agrarias y Alimentarias, y ha sido enólogo.



Mariano Beroz. Somontano

Huesca, 41 años. Técnico agrícola de formación y viticultor de profesión. Preside el CRDO desde 1992. Anteriormente fue vocal. También preside la cooperativa Oscavid Sociedad Cooperativa desde 1998. En 1993, constituyó Bodega Pirineos. Fue alcalde de Salas Altas entre 1982 y 1986. Es vocal del Consejo Rector de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas. La cosecha del 2000 de la DO Somontano se elevó a 11 millones de kilos. Más de 3.600 viticultores están inscritos en la DO, que cuenta con 2.350 hectáreas.



Yolanda Gil. Calatayud

Zaragoza, 1973. Es licenciada en Relaciones Públicas, Marketing y Publicidad. Estudió un año en Connecticut (EEUU) Marketing y Relaciones Públicas. Está especializada en Comercio Exterior, desempeñando responsabilidad en una empresa de exportación. Actualmente, es responsable de Imagen en un gabinete de comunicación y relaciones públicas de Zaragoza. La DO Calatayud recogió 22,4 millones de kilos en el 2000. El CRDO tiene inscritas 7.300 hectáreas y cuenta con 2.230 viticultores. La producción total de vino se eleva a 175.000 hectolitros, de los que 75.000 obtienen la contraetiqueta.



Pedro Aibar. Campo de Borja

Magallón, 62 años. Es presidente del CRDO desde 1988. Anteriormente, fue vocal entre 1982 y 1988. Está muy vinculado al sector cooperativo y es vocal de la Cooperativa Santo Cristo de Magallón. Es el presidente de CRDO con más años de experiencia. Campo de Borja obtuvo una cosecha de 26 millones de kilos en la campaña del 2000. Unos 2.250 viticultores están inscritos y cultiva 6.500 hectáreas.



Santiago Begué. Cariñena

53 años. Es ingeniero agrónomo por la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrícola de Valencia, especializado en Industrias Agrarias y Alimentarias. Entre 1972 y 1975 fue enólogo en Cariñena Vitícola y las cooperativas de Aniñón y Mara. Desde 1976 es un profesional liberal. Fue presidente de Cariñena Vitícola SAT y hasta el pasado 20 de diciembre, presidente de Grandes Vinos y Viñedos. La cosecha del 2000 en la DO Cariñena sumó 60 millones de kilos de uva. Hay un total de 18.000 hectáreas inscritas, lo que la convierte en la DO más grande de las del sector en Aragón. Están inscritos 3.520 viticultores.



Enrique Bayona. Jamón de Teruel

Valencia, 57 años. Reside en Teruel desde 1972. Es titulado en Magisterio y es perito agrícola. Después de aprobar las oposiciones de la Dirección General de Captación y Extensión del MAPA, tuvo su primer destino en la oficina comarcal de Extensión Agraria de Mas de las Matas. En 1990 constituyó la Sociedad de segundo grado Grupo Arco Iris, con empresas de piensos, inseminación, matadero de conejos, comercialización y curado de porcino y comercialización de pollos. Es presidente del CRDO desde 1996. La producción del 2000 alcanzó las 320.000 piezas, con un valor económico de 6.000 millones de pesetas. Cuenta con más de 100 granjas productoras y 134 cebaderos de cerdos, más de diez mataderos y más de 40 empresas elaboradoras inscritas en el CRDO.



Javier Tello. Melocotón de Calanda

Calanda, 34 años. Es agricultor de melocotón, olivos, cereal y almendro. Es miembro del Consejo Rector de la cooperativa La Calandina y miembro del Consejo de la Comunidad de Regantes Guadalpillo. La cosecha del 2000 fue de 14.000 toneladas de melocotones. La superficie cultivada es de 2.300 hectáreas, de las que dos terceras partes se concentran en Teruel, principalmente en Calanda, Alcañiz y Mazaleón. La denominación cuenta con 630 agricultores.



Alfredo Caldú. Aceite del Bajo Aragón

41 años. Es oleicultor de Mazaleón. También cultiva melocotón y almendra. Es miembro de la cooperativa San Isidro de Mazaleón, de la que fue presidente durante cuatro años. Representa a su cooperativa en Almazaras Reunidas del Bajo Aragón. Es uno de los vicepresidentes. Es vocal en la Federación Aragonesa de Cooperativas Agrarias (FACA). En el anterior CRDO, fue vocal. La DO comercializó 400.000 litros de aceite durante el 2000. Unos 2.700 agricultores cultivan 37.000 hectáreas de olivos. El CRDO tiene inscritas 33 almazaras.



Antonio Ruiz. Agricultura Ecológica

Bardenas, 48 años. es presidente del Comité desde el pasado verano, cuando sustituyó a Alberto Lasala. Lleva 11 años cultivando agricultura ecológica, principalmente hortalizas, cereal y alfalfa. Entre 1996 y el 2000 fue vocal del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica. El número de agricultores que cultivan este tipo de agricultura en Aragón se eleva a 286 y hay una superficie inscrita de 25.718 hectáreas, lo que le convierte en una de las comunidades más importantes por superficie cultivada. La producción comercializada se eleva a 2.000 millones de pesetas.



Juan Carlos Brun. Terasco de Aragón

Castelserás, 38 años. Es ganadero y pertenece al consejo rector de Carnes Oviaragón, en el que lleva doce años. Desde hace un año, también preside la Agrupación de Defensa Sanitaria (ADS) de la cooperativa de Carnes Oviaragón en Alcañiz. El CRDO cuenta con 440.000 madres y la comercialización en el 2000 se elevó a 110.000 canales. Actualmente, hay 804 ganaderos inscritos —450 de Zaragoza, 185 de Teruel y 169 de Huesca—. Oviaragón aporta el 63% de los socios.

Calidad superior

Uno de los principales objetivos que se ha marcado Begué para los próximos cuatro años es «incidir sobre la obtención de una calidad superior, constante y controlada» de los caldos que se elaboran en la zona. Además, «los enólogos deben presentar a la dirección de las bodegas un programa riguroso de calidad para que sea transmitido a los agricultores». Otro de los retos es «la promoción de acciones para la exposición de nuestros vinos en nuevos mercados exteriores, como Estados Unidos».

El CRDO vitivinícola de Calatayud cuenta, por primera vez, con una mujer en la presidencia. Yolanda Gil Marco, responsable de la agencia de Comunicación y Relaciones Públicas Imagen.es de Zaragoza, sustituye a Jesús Abad, que había anunciado meses atrás su decisión de abandonar el consejo por motivos personales. Gil imprimirá aires jóvenes en la denominación. Quiere profesionalizar el CRDO en todos sus campos de actividad, organizativo y promocional.

«El primer paso básico a desarrollar es la creación de una imagen de denominación de origen, que debe basarse en transmitir al sector profesional y al consumidor conocimiento general de nuestra zona. Somos desconocidos incluso en nuestra propia región», admite la nueva presidenta. Para evitar ese desconocimiento, Yolanda Gil propone «labores de promoción en el mundo de la hoste-

lería, la distribución y la venta». Potenciar el Museo del Vino del Monasterio de Piedra es otro de los retos que se ha marcado la joven presidenta.

En cuanto a las labores propias de la viticultura, la actividad del consejo se centrará en la investigación y el desarrollo de nuevas variedades.

“La importancia de las Denominaciones de Origen radican su valor económico y social”

Campo de Borja ha optado por la continuidad de un veterano: Pedro Aibar, que lleva doce años como presidente del CRDO y seguirá, por lo menos, otros cuatro años más. Pionero en poner en marcha el Museo del Vino, Aibar pone ahora sus ojos en su remodelación y ampliación. El CRDO, en colaboración con varias instituciones, tiene comprometida una inversión de 120 millones de pesetas para duplicar la dimensión actual del museo, ampliar la bodega y dotar de mejores medios a una sala de catas y de audiovisual. Como el resto de denominaciones de origen vitivinícolas, Campo de Borja está inmersa en el plan de reestructuración de viñedos. La DO tiene previsto modernizar este año 1.400 hectáreas, con una inversión superior a los 2.000 millones de pesetas. «Es un impulso muy importante y hay mucha ilusión entre los viticultores por mejorar la calidad, sin ampliar el potencial de producción», dice Aibar.

La denominación de vino más joven, Somontano, también ha apostado por la continuidad con Mariano Beroz y por una política que le está permitiendo cosechar impor-

tantes frutos. Seguir con la inercia de lo conseguido hasta ahora será la máxima del CRDO, que se traducirá en mantener el 100% de la comercialización con contraetiqueta y duplicar la producción y la venta de vino en los próximos cinco años. «Es un reto ambicioso pero la buena marcha del sector genera estas expectativas», dice Beroz. El aumento de la producción vendrá de la mano de las nuevas plantaciones que se están realizando en la zona vitícola. Además, Beroz espera la ampliación de las inversiones, con nuevos posibles proyectos, y posicionar en el mismo segmento del mercado en el que están ahora el doble de producción.

La renovación ha afectado también a la denominación específica Ternasco de Aragón. Juan Carlos Brun, de la cooperativa Carnes Oviaragón, sustituye en el cargo a Julio Sopena, de Casa Ganaderos. Este ganadero de Castelserás tiene muy claro hacia dónde va a encaminar su trabajo en el consejo: a promocionar el ternasco fuera de Aragón, principalmente en Cataluña, adonde quiere llevar 150.000 canales al año al final de su mandato, frente a los 10.000 animales que se comercializan en la actualidad.

Enrique Bayona seguirá un mandato más al frente del CRDO Jamón de Teruel. Después de cuatro años en los que la producción de jamón de calidad ha pasado de 80.000 a 320.000 piezas, Bayona tiene objetivos menos ambiciosos en cuanto a aumentos de la cantidad pero muy rigurosos en los aspectos relacionados con la calidad. Así, el presidente espera que se modere el crecimiento en las ventas, después de un período de fuertes alzas, y que al

final de los cuatro años de mandato, la comercialización alcance las 500.000 piezas.

La calidad en su máxima expresión será el centro de atención del CRDO. El presidente espera que se cumpla uno de los objetivos de la denominación y es la incorporación de la paleta al registro de denominaciones de origen. En el mismo orden, el consejo pretende promover «el label de calidad Teruel Carne Artesana para el resto de la canal del cerdo» y la creación de la Agrupación de Interés Económico, «en el que participe todo el sector jamonero», para la promoción genérica del Jamón de Teruel, con apoyo del CRDO. Además, Bayona apuesta por seguir desarrollando proyectos de I+D.

Las denominaciones de origen más jóvenes han optado también por gente joven. Javier Tello, agricultor de 34 años, es el nuevo presidente del CRDO Melocotón de Calanda. Es miembro del consejo rector de la cooperativa La Calandina y su principal tarea al frente de la DO será difundir y consolidar el consejo. «Estamos por la labor de consensuar todo nuestro trabajo, que se conozca en un parámetro muy amplio y debemos establecer la confianza en el sector para poder incrementar el censo de hectáreas». Ante un futuro que Tello augura positivo para el melocotón de Calanda, el nuevo responsable apuesta por potenciar los tres pilares de una buena DO: la producción, la comercialización y la calidad.

Alfredo Caldú, agricultor de 41 años, estará al frente del CRDO Aceite del Bajo Aragón durante los próximos cua-

El futuro de las denominaciones de origen

Los responsables de los consejos reguladores coinciden en señalar que la apuesta de las denominaciones de origen es una de las más válidas para introducirse en los procesos de calidad total, dar garantías de salud alimentaria y abrir nuevas vías de mercado a los productos agroalimentarios. Todos reconocen que los próximos años serán decisivos para el futuro de las DO.

Santiago Begué admite que los próximos años «van a ser desafortunadamente bastante problemáticos por lo que a la comercialización se refiere». El exceso de producción en Europa, unido a la agresividad comercial de otros países productores, con precios bastante bajos, «complicarán la expansión comercial». En su opinión, la DO Cariñena se encuentra en una etapa comercial «bastante decisoria. Ha iniciado el desarrollo correcto en los últimos cinco años abandonando la pesada losa por la que se conocía como vinos de mezcla».

Mariano Beroz ve el futuro con optimismo. «Si el objetivo fuera mantener la cuota de mercado, sería sencillo, pero

doblar la producción es un objetivo ambicioso», comenta. «Nos falta mucho mercado por descubrir, por ejemplo, el nacional», añade. Beroz cree firmemente en el esquema de las denominaciones de origen. Sin embargo, también es crítico y apunta que «hay algunas denominaciones más grandes que tienen sus vinos en un segmento más bajo y esto hace que el consumidor no termine de identificar un vino de calidad de otro de denominación de origen». Por este motivo, Somontano quiere sumar la marca DO a la marca Somontano y a enseñanzas fuertes de la zona. En su opinión, la DO puede que no sea suficiente *per se*, y por eso, la apuesta será sumar las marcas con renombre de la DO.

Pedro Aibar, de la DO Campo de Borja, está convencido de que, en unos momentos en los que otros sectores agropecuarios pasan tiempos difíciles, «las que más credibilidad tienen son las denominaciones de origen». «Nos puede pasar a nosotros si perdemos el norte, por lo que tenemos que ser los máximos garantes del consumidor» y concluye

que, con los temas alimentarios, «no podemos jugar».

En la misma línea, la presidenta del CRDO Calatayud, se refiere al «fortísimo» futuro del sector. «Pese a que cada vez los viticultores son más mayores, hablamos de un sector económico muy importante en la comunidad autónoma y existe un atractivo suficiente para la incorporación de jóvenes». Yolanda Gil asegura que las denominaciones de origen son «el gancho» contra la despoblación del medio rural. Por eso, desde Calatayud se va a fomentar la formación de viticultores y, de esta forma, atraer a los jóvenes al medio rural.

El CRDO del Jamón de Teruel está cimentando su futuro, una vez que ha afianzado la producción en los primeros años de vida. «Ahora se trata de abrir mercados y ahí es donde vamos a volcar todos nuestros esfuerzos», señala Enrique Bayona. En opinión del máximo responsable de la DO, «hoy, más que nunca, las denominaciones de origen tienen futuro. El consumidor exige garantía de origen y

eso sólo lo puede ofrecer la denominación. Es el único sello que garantiza un control reglamentado y escrito, donde se conoce la trazabilidad del producto, desde el origen del animal hasta el punto de venta».

La inquietud y la incertidumbre que ha despertado para el consumidor el *mal de las vacas locas* está muy presente en los responsables de las denominaciones de origen. Juan Carlos Brun se refiere a esta enfermedad para apostillar en la necesidad de ofrecer calidad y, sobre todo, garantías en el producto que elaboras. En este sentido, el

presidente del CRDO Ternasco de Aragón apunta que la DO es calidad y «en el momento que ofreces calidad, hay un valor añadido en todos los productos». Brun admite que la calidad exige mayores esfuerzos, personales y económicos, pero es el futuro. «A la gente no le importa pagar un poco más si tiene garantías», añade. «Para tener futuro, tenemos que saber vender», concluye Brun.

Alfredo Caldú cree firmemente en que en la zona del Bajo Aragón, «la única baza con la que jugamos es la calidad», y por eso ve el futuro «esperanzador». En este sentido, la apuesta de las denominaciones de origen constituye «un apoyo fundamental». El presidente de la DO Aceite del Bajo Aragón coincide con los responsables de otras denominaciones a la hora de calificar esta enseña como un

“Todos los presidentes reconocen que los próximos años serán decisivos para el futuro de las D. O.”

sinónimo de calidad absoluta, garantías y alimentación natural.

Javier Tello se refiere al trabajo y al esfuerzo que realizan muchas familias en el medio rural para valorar la importancia de estar en una denominación de origen. «Veo muy positivo el futuro de las DO porque hablamos de calidad y del trabajo y el esfuerzo serio que hacen muchas personas. Hablamos de calidad de vida de los agricul-

tores». Como presidente de una DO joven como es la del Melocotón de Calanda, es consciente de que éste «no es un trabajo que se consigue de la noche a la mañana», pero ve más ventajas que inconvenientes. «Tenemos un producto avalado por la calidad, al que no le afectan los productos químicos. Lo que tenemos que hacer ahora es ser capaces de abrir mercados con este aval», comenta Tello.

El presidente del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica tiene muy claro que «si dañamos la naturaleza, algún día lo pagaremos», y recuerda que en países como Dinamarca,

Finlandia o Suecia hay un programa estatal para que en 10 años toda la agricultura sea ecológica. Uno de los aspectos que más le preocupa a Antonio Ruiz es la agricultura modificada genéticamente y las consecuencias que su puesta en marcha puede tener. Por este motivo, cree firmemente en el futuro de la agricultura ecológica, para la que solicita un mayor reconocimiento y consideración.

tro años. Caldú tiene las ideas muy claras cuando se le pregunta qué quiere para la denominación. En primer lugar, consolidarla y hacerla madurar «porque somos muy jóvenes». Recuerda que todavía existen en la zona muchas hectáreas de olivos no inscritas en la DO, por lo que uno de sus objetivos será incrementar el censo. Desde el consejo tiene previsto realizar acciones de promoción, divulgación e información al consumidor. En este sentido, Caldú añade que «la gente no conoce bien lo que es un buen aceite. Hay que ir al aceite virgen y virgen extra, porque es el que tiene todos los valores nutricionales».

Tanto Caldú como Tello sustituyen en el cargo a Antonio Arrufat, responsable del Gobierno de Aragón en la oficina de Alcañiz, quien había estado al frente de los dos CRDO desde su nacimiento hace dos años. Los dos consejos comienzan ahora a caminar solos, aunque seguirán contando con el apoyo del Ejecutivo aragonés.

Por último, Antonio Ruiz mantiene su cargo en el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, al que accedió el pasado año en sustitución de Alberto Lasala. De 70 agricultores que comenzaron hace ya varios años, el CAAE cuenta ahora con 400 personas inscritas. En el último año, el crecimiento ha sido del 40%, «lo que

demuestra que hay mercado y que las cosas se están haciendo bien», apunta Ruiz.

En su opinión, es ahora cuando están empezando a ser más considerados y hay «voluntad para apoyarnos de la mejor manera». En este sentido, Ruiz espera que Aragón empiece a ser considerado igual que otras comunidades autónomas a la hora de recibir las ayudas por hectárea «porque estamos jugando con la competencia de nuestros vecinos».

Para los próximos cuatro años, el comité tiene previsto realizar promociones en Zaragoza capital. «Sería importante crear una vía de distribución en Zaragoza, ya que ahora exportamos más del 95% de nuestra producción», comenta el presidente. Consegir que se potencie la investigación en agricultura ecológica y aumentar el personal del comité ante el crecimiento que ha registrado son otros objetivos. Ruiz tiene claro que «si queremos comer sano y dar garantías de salud, hay que apoyar a la agricultura ecológica porque igual que han aparecido casos de vacas locas o dioxinas, también podría darse el caso de que apareciesen otras cosas en los productos vegetales».

(*) REDACTORA SECCIÓN ECONOMÍA DE EL PERIÓDICO DE ARAGÓN.

Las cifras del sector

La importancia de las denominaciones de origen radica en su valor económico y social. Constituyen un verdadero revulsivo a la agricultura y ganadería de la comunidad autónoma. El conjunto de las producciones tiene un valor aproximado de 26.000 millones de pesetas, lo que supone el 10% de la Producción Final Agraria (PFA) de Aragón, que en 1999 ascendió a 260.825 millones de pesetas. Además, hay que

tener en cuenta el entramado industrial y comercial que se genera alrededor de las DO: bodegas, almazaras, mataderos, secaderos, industrias de envasado, etc.

El consejero de Agricultura aprovechó el primer encuentro con los presidentes de los consejos reguladores para mostrar su deseo de que las D. O. se sometiesen a certificaciones externas.



Primer encuentro.
Reunión en el despacho del
consejero con los presidentes
de los consejos reguladores.

La artesanía alimentaria en Aragón

El término *artesanía* no empezó a usarse hasta después del inicio del desarrollo industrial y se hizo con objeto de diferenciar la producción que hasta entonces venían desarrollando los llamados *artesanos*.

El concepto de *artesanía* en el siglo XXI comprende aspectos como: sello personal en lo elaborado, dificultad de producción mecanizada a gran escala, manufactura, tradición, responsabilidad total del autor y sacrificio de la cantidad a una mejor o distinta calidad.

En Aragón, la lenta llegada de la revolución industrial permitió una amplia subsistencia de la producción artesanal, especialmente en los sectores más alejados de los grandes mercados, como son los asentados en el medio rural.

Aunque el territorio aragonés se enmarca en el tramo medio de la depresión del Ebro, donde confluyen los principales pasillos del desarrollo industrial español, la gran variedad de los suelos, climas, altitudes y orientaciones de Aragón ha propiciado una rica artesanía alimentaria, con influencia de las diversas culturas que han convivido en el territorio, sobre todo la musulmana, judía y cristiana, con especial importancia en el período en el que de los condados pirenaicos surgió el reino de Aragón.



CRISTÓBAL GUERRERO PEYRONA (*)

La artesanía en Aragón, por lo que se refiere a lo artístico o de producción de bienes de consumo no alimentario, ha impulsado un marco legal autonómico que tuvo su inicio en la Ley 1/1989, de 24 de febrero, de Artesanía de Aragón. A finales del 2000 se completa con cinco decretos y más de siete órdenes que han sido publicadas a lo largo de estos once años. El pasado 12 de febrero se publicó en el BOA la nueva orden que regula la artesanía alimentaria en Aragón.

La artesanía alimentaria se contempló específicamente por primera vez en la Orden de 21 de abril de 1999. En ella se modificó el Censo de Oficios y Actividades Artesanas incluyendo la Artesanía Alimentaria, dentro de la que se consideraron catorce posibles actividades que van desde los derivados cárnicos a los vinagres, todas ellas

bajo las especialidades de artesanía de producción de bienes de consumo y de carácter tradicional y popular.

Con la legislación aragonesa, el reconocimiento oficial de *artesano* es expedido por el consejero competente y consiste en la Carta de Artesano o Documento de Calificación Artesanal, que es concedido a propuesta del Consejo de Artesanía. Entre las condiciones a cumplir aparecen la acreditación de la calidad de artesano por disponer de algún título o la demostración de que se viene ejerciendo notoria y públicamente una actividad de oficio artesano.

Requisitos

Entre los requisitos que en Aragón se exigen para la consideración de una empresa como artesana sobresalen el que la actividad desarrollada sea predominantemente manual y que el producto final sea de factura individualizada, junto

con que el número de trabajadores empleados no exceda de diez (no se computan familiares en línea directa, ni cónyuge ni personas con contrato laboral en prácticas o equivalentes) y que la persona responsable de la actividad, la cual debe estar incluida en el Censo de Oficios y Actividades Artesanas, tenga reconocida la condición de artesano. El reconocimiento oficial se acredita mediante la posesión del Documento de Calificación Artesanal expedido por la consejería competente. En el voluntario Censo de Empresas Artesanas pueden inscribirse, de oficio, las que hayan solicitado y obtenido la calificación.

Una fecha que entra en la historia de la artesanía alimentaria es la del pasado 23 de enero de 2001, ya que en ella se reunió el Consejo de Artesanía de Aragón y acordó y propuso al consejero de Industria, Comercio y Desarrollo (presidente del Consejo) el procedimiento y condiciones para hacer posible la concesión del Documento de Calificación de Artesanía Alimentaria.

El acuerdo del Consejo propone la creación en su seno de una Comisión de Trabajo para informar las solicitudes, elaborar propuestas definitivas sobre la concesión del Documento de Calificación Artesanal o desarrollar funciones como la propuesta de normas generales de elaboración.

La Comisión de Trabajo, en todas sus actuaciones, tendrá en cuenta que las empresas y artesanos alimentarios se tienen que sujetar a los requisitos que sobre inscripción en registros, materias primas, desarrollo de actividades, unidades de trabajo y comercialización se especifican en el precitado acuerdo.

Implantación de la artesanía alimentaria en Aragón

Desde el Departamento de Agricultura, con el fin de impulsar y normalizar las peculiaridades que pudiera presentar la obtención de los documentos de Calificación Artesanal que acreditan a las empresas y a los empresarios como artesanos, en el primer trimestre del 2000 se realizó una encuesta a las Oficinas Comarcales Agroambientales (en ellas se encuentra una parte de los anteriores Agentes de Extensión Agraria que, especialmente hasta la entrada en la Unión Europea, fueron los principales promotores del Desarrollo Rural), así como a los principales Grupos Locales de Innovación Rural, que a través del entonces programa Leader II, impulsaban el Desarrollo Rural Integral.

A las preguntas sobre empresas alimentarias acreditadas en sus comarcas como artesanas que gozaran de renombre y fama, contestaron inmediatamente con los datos de más de trescientas, de las que facilitaron el nombre del maestro artesano, su ubicación, los elaborados y la comercialización de éstos.

El 60% de las empresas está establecido en la provincia de Teruel, el 22% en la de Huesca y el resto (18%) en la de Zaragoza. Al analizar las actividades desarrolladas en el conjunto de Aragón, se observa una mayoría (el 34%) con

trabajo en derivados cárnicos; le sigue un 31% con actividad en productos de confitería. Un 9% de las empresas centra su actividad en aceite de oliva virgen y el restante 26% se reparte entre otras siete actividades, que van desde los derivados de la leche hasta el chocolate. El prestigio de sus producciones hace que, principalmente, vendan en su municipio y en la comarca; la venta en otras localidades de Aragón es ocasional, excepcional en otras comunidades autónomas e inexistente el comercio fuera de España.

Asociacionismo artesanal en la Comunidad Autónoma

Aragón cuenta con la Asociación Profesional de Artesanos de Aragón cuyo fin primordial es la promoción de la artesanía aragonesa. Cuenta con artesanos pertenecientes a 24 especialidades, que van desde el alabastro al cuero, y entre sus objetivos está el incentivar la profesionalidad del sector. La próxima apertura del Centro de Artesanía de Aragón, que estará ubicado en el edificio situado en el antiguo matadero municipal de Zaragoza, (calle de Miguel Servet, n.º 57), permitirá a la asociación contar con una adecuada sala de exposiciones y desarrollar actividades como la enseñanza a través de una Escuela de Artesanía de Aragón, que permitirá la formación —en coordinación con los grupos Leader— de profesionales en los diversos oficios de la artesanía, lo que evitará algunos de ellos puedan desaparecer por falta de maestros.

Como artesano alimentario y empresa artesana alimentaria, vienen siendo reconocidos en Aragón muchos de los integrantes de asociaciones como la Asociación de Empresarios Agroalimentarios del Maestrazgo ya consolidada; desde su sede en Castellote (Teruel) ha demostrado que la unión de pequeños empresarios permite alcanzar metas de una gran calidad controlada y asegurada y llegar a nuevos mercados —tanto físicamente como a través de los medios que brinda la informática—, con los productos que en cada momento se demandan y con las cantidades, calidades, precios y servicios que solicita el consumidor a través de las diversas fórmulas de distribución.

También ha servido de modelo a otras asociaciones como la última creada —que ha sido uno de los resultados de la promoción asociativa que viene realizando la Dirección General de Industrialización y Comercialización Agraria entre los pequeños y medianos empresarios agroalimentarios—: la asociación Alimentos de las Cinco Villas, con sede en Ejea de los Caballeros (Zaragoza), y que un mes después de su formación cuenta con 28 empresarios agroalimentarios asociados, que en su conjunto presentan una amplia y sugestiva gama de productos vinculados a la tradición de la comarca.

(*) ASESOR TÉCNICO.

DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Productos del Maestrazgo

La comarca del Maestrazgo de Teruel es una comarca difícil para cualquier proyecto empresarial que se asiente en la zona. En primer lugar, carece de mercado cercano, pues se trata de una zona con una bajísima densidad de población.

Por otro lado, no dispone de servicios y la red de comunicación interna es pésima.

Sin embargo, cuenta con un riquísimo patrimonio gastronómico y con unos espacios donde las condiciones climáticas permiten de forma natural, desarrollar procesos de elaboración que en otras localizaciones se ven forzados a realizar con máquinas (por ejemplo secaderos).

La pervivencia de estas tradiciones hay que agradecerla a un número de empresas, en su mayoría familiares, que apostaron un día por la comarca y realizaron inversiones en la zona y confiando plenamente en la viabilidad de su empresa.

Se da la circunstancia de que esta toma de conciencia de las posibilidades que tenía su producho se produce coincidiendo con la presencia de un programa de Desarrollo Rural Leader del Maestrazgo. Los responsables de la gestión de este programa compartieron desde un primer momento el optimismo y la impresión de los empresarios y trazaron un plan conjunto que permitió marcar objetivos a corto, medio y largo plazo que asegurara que las inversiones realizadas iban a tener un efecto potenciador de la zona.

La asociación define los objetivos del sector en torno a un producto de calidad: Productos del Maestrazgo.

Para ello actúa en diferentes ámbitos:

FORMACIÓN. Se considera fundamental la cualificación de sus empresarios.

CALIDAD. Todos los asociados hacen una apuesta por la calidad, que se plasma en tener la mayoría de sus productos acogidos a la marca Calidad Alimentaria, en diversas colaboraciones mantenidas con el Instituto Tecnológico de Aragón y la Facultad de Veterinaria de Zaragoza y, sobre todo en la inversión realizada en los últimos años destinada a dotarse de los equipos necesarios para realizar controles microbiológicos y físico-químicos.

En su laboratorio se están realizando pruebas en productos para mejorar, de forma natural, el periodo de vida útil, comprobar el grado de higiene, que no se limita sólo al producto sino que abarca empresas y trabajadores.

PROMOCIÓN. Dar a conocer la existencia de estos productos es fundamental. Por ello, se intenta llegar al consumidor por los más diversos medios de comunicación: prensa, radio, etc. y participando en ferias.

Últimamente se ha acudido a ambientes educativos, donde se han dado charlas sobre la calidad de los productos a nuestros pequeños, a la vez que se les ha transmitido parte de la cultura de una comarca.

Sin embargo todo lo anterior se quedaría cojo si no se hubiera previsto una solución para hacer llegar finalmente el producto Maestrazgo a los diferentes canales de comercialización.

En 1998 se constituye Alimentos Tradicionales del Maestrazgo. Esta firma está formada por varias empresas del Maestrazgo, que bajo una misma imagen ofrecen los productos de la zona.



Curados, conserva, repostería y queso

Hasta el momento, la buena gestión comercial realizada por la empresa ha permitido la presencia de una importante parte de los productos en las campañas genéricas de Productos de Aragón que se han celebrado en varias grandes superficies.

Finalmente, la apuesta más importante, ha sido poner los productos del Maestrazgo en la red. A través de Internet los productos del Maestrazgo tienen un punto de venta en cada terminal de ordenador con posibilidad de comunicarse y que marque la siguiente dirección: <http://tienda.maestrazgo.org>

Ante los internautas se despliega una atractiva oferta de productos que rápidamente pueden tener en sus hogares. Una buena solución cuando no se sabe dónde adquirirlos y que, además, cuenta con todas las garantías, ya que antes de ser enviados han sido sometidos a numerosos controles.

En el Maestrazgo la artesanía agroalimentaria es algo vivo, que pertenece a la tradición más arraigada que ha estado un tiempo escondida, pero que el espíritu de sus gentes ha lanzado al exterior. Probarlos es acercarse un poco más a esta tierra.

Productos del Maestrazgo

Curados cárnicos	Jamón del Maestrazgo, paleta curada, cecina de toro del Maestrazgo, lomo curado natural o embuchado, cabezada de lomo natural o embuchado, embutido.
Conservas en aceite	De cerdo, perdiz, codorniz y conejo.
Repostería tradicional	Tortas de alma, almendrados, almojabana, misterios, tortitas de anís, mantecados de almendra, hojaldres, mostachones, sequillos, piedrecitas del calvario, carquiñoles.
Queso Tronchón	
Aceite de oliva virgen extra	
Vinos de la tierra	Jovenes: tinto, rosado, blanco; crianza: tinto.
Agricultura ecológica	
Agua minero-natural	

Ficha técnica.

Asociación de Empresarios Agroalimentarios del Maestrazgo

C/ Nueva, 44560 CASTELLOTE (Teruel)

Teléfono y fax: 978 88 76 71

Correo electrónico: sabores@maestrazgo.org

Año de constitución: 1995

N.º de miembros actuales: 28

Productos de las Cinco Villas

La comarca de las Cinco Villas es famosa por su historia, sus edificios artísticos y también por su desarrollo económico. Situada al noroeste de la Comunidad Autónoma de Aragón, está enclavada en la provincia de Zaragoza. Cuenta con una extensión de 2.901 km² y con una población relativa cercana a los 32.334 habitantes. La densidad de población es de 11,4 hab./km² y está muy por debajo de la media de Aragón (25,2 hab./km²).

Aprovechando las inmejorables materias primas que les brinda la zona y la cantidad de los recursos endógenos, los pequeños empresarios de la comarca han conseguido unos

productos con unos niveles de calidad extraordinaria, todo ello gracias a su propio esfuerzo y a su bien hacer. Se unen para darlos a conocer al consumidor, aprovechando de esta forma la fuerza del asociacionismo para difundir los productos, crear nuevos canales de comercialización y distribución y racionalizar esfuerzos.

El éxito de esta iniciativa se ve plasmado en las continuas peticiones de productores de comarca para pertenecer a la asociación.

Bajo la denominación Alimentos de las Cinco Villas se produce una gran variedad de especialidades alimentarias artesanas (cuadro 1).

En conclusión, se trata de una amalgama de productos con el denominador común de la elaboración artesana y de calidad y de la tipicidad que les da estar enclavados en una comarca con la fuerte personalidad histórica de las Cinco Villas.



Cuadro 1.

Productos de las Cinco Villas

Repostería	Una tradición multisecular en la elaboración de dulces y repostería, unida a la utilización de materias primas de excelente calidad da como resultado una gran variedad de productos reposteros característicos de la zona: Los zocorrones son unas almendras garrapiñadas de forma artesanal que se elaboran en la pastelería Ángel Pérez de Ejea. Los toffes y chocolates son algunas de las especialidades que los artesanos de la pastelería Puente de Sos del Rey Católico vienen haciendo desde hace más de doscientos años. Una tradición que ha pasado de generación en generación y que sigue deleitando los paladares más exquisitos. Sus productos son muy apreciados y conocidos en todo el país, gracias a la difusión que de ellos realizan los turistas que visitan anualmente esta histórica localidad. Los farinosos de Rivas se elaboran manualmente con aceite, azúcar, miel, agua y harina, de forma que se escalfa la masa a mano y se estiran uno a uno hasta conseguir una masa muy fina que se rellena de azúcar, miel y aceite, para hacer un dobladillo que se unta con huevo y azúcar antes de meterlos al horno. Los fullatres, que son tortas de masa de pan con aceite, azúcar, leche condensada, huevos y harina, también se realizan a mano, untándolos con huevo antes de hornearlos. Tortas huecas de manteca, anís, o almas, ensaimadas, bollos de leche y mantecados, completan este mosaico repostero.
Embutidos y jamones	El clima de la comarca (cálido en verano y con inviernos no excesivamente fríos pero secos, con medias mínimas por encima de los 0 °C y con fuertes vientos en primavera y otoño) los cambios de tiempo (frecuentes pero moderados con cambio de estaciones progresivo) hacen que se den unas condiciones climáticas muy peculiares para el secado de los jamones y los embutidos. En Biota, las carnicerías de Jesús Pueyo y Ángel Viartola nos ofrecen toda la gama de embutidos frescos elaborados con las recetas artesanales. Ezquegarri, S. L. nos deleita con un excelente jamón de bodega, con un período de curación mínimo de diez meses. Otro de los secaderos de jamones que pertenece a la asociación se encuentra en El Frago. Carnicería Casa Causin, en Uncastillo, nos ofrece salchichón, longaniza, chorizo, morcillas y bola junto con las conservas cárnicas.
Apicultura	La empresa Apícola Cinco Villas produce miel sin someterla a calentamiento y, por tanto, es mucho más interesante desde el punto de vista nutritivo que las mieles industriales que se mantienen líquidas con el paso del tiempo. También producen polen, jalea real, hidromiel y vino melado.
Quesos	Gracias a la cuidada selección de la leche de las cabras y las ovejas de la comarca y a los procesos de elaboración de los artesanos queseros se consiguen unos quesos de sabores intensos, con un buen bouquet y retrogusto. Agerca, en Tauste, elabora quesos de cabra y oveja, así como quesos en aceite de oliva. En Uncastillo Pedro Rived realiza cuajadas y cremas, así como quesos curados y semicurados de oveja, también quesos en aceite de oliva.
Productos ecológicos	Representantes del sabor de lo auténtico, son alimentos de calidad que están producidos por métodos de explotación no contaminantes que protegen el medio ambiente. Amparados por la normativa comunitaria, que realiza controles para garantizar a los consumidores, mediante logotipo previamente registrado que acompaña al producto. Las Cardelinas, en Pinsoro-Ejea, cultiva peras y manzanas ecológicas y elabora también zumos y compotas. Pertenecen asimismo a la Asociación de Agricultores de Vino Ecológico y es un productor de huevos y pollos.
Patés	La conservera del Prepirineo de Uncastillo se ha especializado en la elaboración de patés vegetales: setas con especias, de pimiento asado o de olivas con cebolla, consiguiendo sintonizar los excelentes productos hortofrutícolas de la tierra con la textura de los patés.
Cooperativas	Un criterio de la asociación es que no es incompatible el estar en una cooperativa con la elaboración de alimentos con procesos artesanos. Vino y aceite de oliva con la C de Calidad de la cooperativa de Sierra de Luna. Garbanzos, arroz y espárragos de la cooperativa de Sádaba. Arroz, pimientos del piquillo y tomate en conserva de la cooperativa Virgen de la Oliva de Ejea.

Confluencia de intereses

El pasado mes de noviembre se creó en la villa de Biota la asociación Alimentos de las Cinco Villas. En un primer momento participaron en la creación de la asociación dos cooperativas y dieciocho pequeñas empresas agroalimentarias. En la actualidad son ya veintiocho las empresas participantes.

La asociación surge de la confluencia de intereses entre los productores de la comarca y la estrecha colaboración del Servicio de Mercados Agroalimentarios de la DGA.

La integran y están representados todos los sectores alimentarios de la comarca con un amplio abanico de productos elaborados.

Dos principios fundamentales tiene la asociación: la obsesión por la calidad y la racionalización de la oferta de nuestros productos.

Hacemos una apuesta decidida por la calidad porque deseamos transmitir al consumidor la certeza de que nuestros productos son cualitativamente distintos, porque nosotros vamos a someter a continuos y periódicos controles desde la materia prima hasta el producto elaborado final. Y deseamos esta rigurosa selección y control de nuestra producción porque queremos diferenciar nuestros productos en positivo.

La racionalización de la oferta comienza con el mero hecho de asociarnos, ya que podemos ofertar en conjunto una amplia gama de productos naturales y elaborados que abarcan prácticamente todo el abanico alimentario. Todos tienen un denominador común: son alimentos generados en una comarca concreta, las Cinco Villas. Nos interesa y mucho promover una imagen comar-

cal de marca para todos los productos asociados. Existe, asimismo, en el seno de la asociación un trasfondo social definido: estamos convencidos de que podemos contribuir a que los valores añadidos de nuestras producciones se fijen en la comarca y a que se genere un dinamismo que contribuya a asentar población y empleo en el mundo rural. Existen finalmente múltiples proyectos e ideas de comercialización que ya estamos empezando a poner en marcha. En la Feria Comarcal de Ejea de los Caballeros vamos a estar presentes con dos stands y en ellos el consumidor y los posibles distribuidores van a tener la oportunidad de conocer de primera mano nuestros productos.

CARLOS GARCÍA PEÑA
PRESIDENTE DE ALIMENTOS DE CINCO VILLAS

Socios

Nombre de la compañía	Dirección	Localidad	Teléfono	Productos
Panadería Pemán, S. L.	María Luisa de Marillac, 4	Uncastillo	976 67 90 82	Tortas de manteca, bollos de leche, españoletas, tortas de anís
Apícola Cinco Villas	Ctra. de Rivas, km 0,600	Ejea	976 66 14 39	Miel, polen, jalea real, hidromiel, vino melado
Pastelería Ángel Pérez	Toril, 1	Ejea	976 66 14 36	Zocorrones (almendras garrapiñadas), pastelería artesana
Agerca	Juan de Austria, s/n	Tauste	976 65 42 67	Quesos de cabra y oveja, queso en aceite de oliva
Carnic. Ángel Viartola	San José, 2	Biota	976 67 03 69	Longaniza, chorizo, costilla y lomo en aceite de oliva, embutidos frescos
Ezquegarri, S. L.	Mayor, 19	Biota	976 67 00 17	Jamón serrano bodega, chorizo, longaniza, salchichas
Carnicería Jesús Pueyo	Juan José Jiménez	Biota	976 66 62 86	Chorizo, longaniza, morcillas, bolas
Secadero de Jamones	El Frago	El Frago	976 31 79 69	Jamones
Conservera del Prepirineo, S. Coop.	Camino Virgen de Loreto, 16	Uncastillo	976 67 90 42	Patés vegetales: setas con especias, pimiento asado, olivas con cebolla
Víñas de Cinco Villas	Iparraguirre, 16, 5.º B		976 66 02 23	Vino ecológico
Pablo Rived	Barrio Nuevo, 72	Uncastillo	976 67 94 09	Queso curado de oveja, semicurado, en aceite, cremas, cuajadas
Coop. San Sebastián	Ramón y Cajal, s/n	Sierra de Luna	976 68 62 39	Vino y aceite de oliva
Pastelería Delfín Puente, S. C.	Avda. Zaragoza, 16	Sos	948 88 81 16	Toffes, chocolate, guirlache, turrón, pastas variadas, glorias
Panadería Matilde Garcés	Mayor, 13	Rivas-Ejea	976 67 60 29	Farinosos, torta de manteca, de anís, de coco mantecados, fullatres
Carnicería Casa Causin	María Luisa de Marillac, 3	Uncastillo	976 67 91 83	Salchichón, longaniza, chorizo, morcilla y bola, conservas cárnicas
Coop. Virgen de la Oliva, S.C.L.	Ctra. Tudela, s/n	Ejea	976 66 09 40	Arroz, pimientos del piquillo, tomate en conserva
Horno de leña Tamarite	La Virgen, 30	Biota	976 67 01 31	Pan de leña, tortas huecas, maceradas, de alma, anís o manteca
Panadería Horno de Biota	Mayor, 16	Biota	976 67 03 59	Panes especiales, mallorcas, almas, ensaimadas, españoletas, anís
Las Cardelinas	Aurora, 7	Pinsoro-Ejea	976 67 36 65	Frutas ecológicas: peras y manzanas, zumo de manzana ecológico, compota
Coop. San José		Sádaba	976 67 51 43	Garbanzos, arroz, espárragos
Coop. San Miguel		Valareña		Arroz integral

Impulsos organizativos desde el sector público y privado

LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA EN ARAGÓN



Opiniones. Imagen de la mesa redonda sobre «Organizaciones para el desarrollo de la industria agroalimentaria de Aragón».



Internacional. Expertos de 16 países se dieron cita en Zaragoza.

El pasado 7 de noviembre se celebró una mesa redonda con el título «Organizaciones para el desarrollo de la industria agroalimentaria de Aragón», dentro del Curso Internacional sobre Economía Agroalimentaria. Este curso, que cumplía su décima edición, reunió a 33 participantes de 16 países, en su mayoría latinoamericanos, en el Servicio de Investigación Agroalimentaria (SIA). Durante un mes han seguido diversas enseñanzas impartidas por expertos de universidades, centros de investigación y empresas privadas. Asimismo, visitaron diversas industrias agroalimentarias e instituciones de la región. Esta actividad cuenta con el apoyo de la Diputación General de Aragón (DGA), de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

LUIS MIGUEL ALBISU (*)

La mesa redonda tenía como finalidad recoger las opiniones de expertos, tanto del sector público como privado, para que expusieran los esfuerzos que, de una manera colectiva, se hacen para el desarrollo de la industria agroalimentaria en Aragón. Participaron Pedro Aibar, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo Borja; Javier Aísa, presidente de la Asociación Industrias de Alimentación de Aragón (AIAA); Clemente Garcés, director general de Industrialización y Comercialización Agraria del Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón, y Jesús López, subdirector gerente del Instituto Aragonés de Fomento (IAF). En este escrito se pretende resumir sus intervenciones e introducir algunos comentarios acerca del tejido organizativo detrás del desarrollo de la industria agroalimentaria en Aragón.

Denominación de Origen Campo de Borja

La Denominación de Origen Campo de Borja ha cumplido 20 años. Un buen período de tiempo como para pensar que el progreso es el resultado de un esfuerzo continuado en el que se van cubriendo etapas. Si bien es importante mirar hacia el futuro, no lo es menos hacer una análisis retrospectivo. El ámbito rural depende mucho del buen

desarrollo de las denominaciones de origen, que en el caso de la D.O. Campo de Borja abarca a 16 municipios con 2.500 familias asociadas a este empeño común. Hay que resaltar que la mayoría de los núcleos rurales son pequeños, salvo en el caso de Borja con 4.500 habitantes.

En la última década hay una enorme mejora en la calidad de los vinos que se ofrecen y un gran crecimiento en las exportaciones, pues la mitad del vino elaborado se exporta. No obstante, no solo son las cifras las que deben recogerse, sino el enorme esfuerzo empresarial que se ha efectuado para llegar a estos resultados. Además, si las condiciones acompañan, se debería alcanzar los 15 millones de botellas en 2 ó 3 años. Esto supone admitir que a lo largo de las dos décadas, pero sobre todo en la última, se han establecido las bases para un crecimiento continuado basado en el esfuerzo colectivo de viticultores, empresas vinícolas, consejo regulador y el sector público.

La Asociación de la Industria Agroalimentaria de Aragón

La primera preocupación de la Asociación es conseguir que, a través del esfuerzo colectivo de los asociados, haya una industria agroalimentaria en Aragón más eficiente. Para ello lucha porque haya un mayor número de afiliados y que conjuntamente se establezcan las condi-

ciones idóneas para aumentar la competitividad de la agroindustria. Los afiliados facturan alrededor de los 140.000 millones de pesetas, lo que se estima que supone alrededor del 40% del total facturado por la agroindustria.

Hay retos de la industria que la Asociación quisiera colaborar en conseguirlos. Un importante objetivo es adecuar la formación a las expectativas y necesidades de los empresarios, pero hay dificultad en encontrar alumnos atraídos para el tipo de enseñanzas requeridas. Habría que intentar hacer un mayor énfasis en el sistema dual alemán, en el que se hace compatible el trabajo en la empresa y la formación.

La competitividad hay que buscarla por distintos caminos, como la explotación del éxito de la innovación, la competición en costes, la promoción exterior y la creación de centros técnicos sectoriales, con especial énfasis en cármicos y derivados de cereales. Todas estas actividades, cada empresa tiene que tenerlas muy presentes, pero la actuación colectiva puede facilitar la transmisión de conocimientos e impulsar acciones para una mejor y más potente industria agroalimentaria en Aragón.

La Dirección General de Industrialización y Comercialización Agraria

Hay muchos aspectos que son de su incumbencia, pero habría que resaltar: el fomento y control de la calidad, el fomento asociativo, impulsar la industria agropecuaria, ayudar a las cooperativas como motor del cambio rural en su faceta agroindustrial, promocionar los productos agroalimentarios de Aragón, facilitar y transmitir las ayudas existentes para el desarrollo de las empresas agroindustriales, etc.

Desde la Diputación General de Aragón es lógico que exista una preocupación por el papel que la agroindustria tiene en la vertebración del territorio y en la fijación de población en áreas con baja densidad de población, por lo que parte de sus actuaciones están dirigidas en esa dirección. También se considera importante coordinar las acciones entre los productores de materias primas, la transformación y la distribución, planteamiento muy actual en la búsqueda de una mayor competitividad en el sistema agroalimentario.

La labor, en definitiva, consiste en propiciar el ambiente más idóneo para el desarrollo de la industria agroalimentaria, con una participación en las ayudas económicas y como interlocutor entre los distintos estamentos del sistema agroalimentario. Un hecho que es indudable es la apuesta, desde la DGA, de dinamizar y de poner todos los medios a su alcance para contar con una industria agroalimentaria que esté en consonancia con la bondad y volumen de producción de materias primas agrarias en Aragón.

El Instituto Aragonés de Fomento

Esta institución fue creada en 1990. Dependiente de la Diputación General de Aragón, tiene los objetivos típicos de una agencia de desarrollo regional, con especial énfasis en el desarrollo económico, empleo y equilibrio interterritorial. Actúa mediante subvenciones, presta-

mos, avales, etc. si bien sus actuaciones son tendentes a reforzar y aumentar los intangibles en las empresas.

En este caso se partía siempre de la elaboración de planes estratégicos, mediante los que se llegó a la conclusión de que era necesario aumentar el tamaño de las empresas existentes, impulsar empresas líderes en cada denominación e invertir capital en aquellas empresas que cumplieran las condiciones establecidas. Su apuesta ha tenido unos resultados positivos y ha supuesto un buen ejemplo a seguir. Una vez cumplidos sus iniciales objetivos, cabe la posibilidad de que sus acciones en las distintas empresas pasen a manos de inversores privados.

Su actuación es complementaria, por lo tanto, a lo explicado en el anterior apartado de la Diputación General de Aragón. El perfil de sus acciones es más cercano al propio ámbito empresarial, con una concentración en un menor número de empresas y sectores, aunque con el objetivo final de crear y ayudar a las empresas para que sean competitivas.

Reflexión final

Con demasiada frecuencia a lo largo de los años, se han escuchado voces críticas y algunas descalificaciones entre las personas que trabajan en el sector público y en el privado. La competitividad en la que estamos inmersos todos exige una colaboración intensa entre el sector privado y el público para poder, entre todos, potenciar y desarrollar la industria agroalimentaria en Aragón.

Las actuaciones de las empresas, de una manera individual, no resultan todo lo efectivas que fuera de desear, ya que la pertenencia a organizaciones de distinta naturaleza refuerza sus logros empresariales. Las denominaciones son un buen ejemplo de los objetivos que se pueden alcanzar entre varias empresas y colectivos humanos. Individualmente nunca hubieran podido llegar hasta donde han llegado. Las empresas agroalimentarias de Aragón, a través de su asociación, deberían ir consiguiendo una mayor fortaleza que permitiera plantearse retos más importantes. Las administraciones públicas también necesitan interlocutores fuertes y representativos cuando se trata de desarrollar proyectos de cierta envergadura.

La industria agroalimentaria es, en su mayor parte, pequeña y mediana. Su distribución en Aragón es amplia y de su éxito dependerá el que grupos de población puedan seguir en las áreas rurales. Los modernos medios de comunicación deben facilitar el acercamiento entre agroindustrias y las zonas urbanas, donde se encuentran sus potenciales consumidores. La implantación de agroindustrias en el medio rural se ve potenciada cuando pertenecen a colectivos como las denominaciones de origen, que por su naturaleza tienen que estar en un territorio perfectamente delimitado. En otro caso, la tendencia es a que las empresas se instalen cerca de los grandes núcleos urbanos.

(*) UNIDAD DE ECONOMÍA AGRARIA.
SERVICIO DE INVESTIGACIÓN AGROALIMENTARIA.